Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Платонова Н.А./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Н.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**10**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**11**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**25**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных материалов	**27**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**107**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Метапредметные, личностные	**Предметные**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний –не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; -сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного

	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;	языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру,	-сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных	мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; -сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

	ситуаций и смягчать конфликты; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	
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	-уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смыслового переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); -обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского

	исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - о с у щ е с т в л я т ь целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 2 часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*64*
в том числе:	
лекции	*36*
практические занятия	*28*
лабораторные работы	*0*
Электронное обучение	*0*
Консультации	*2*
Самостоятельная работа	*2*
Промежуточная аттестация в форме: *Экзамен*	***4***

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины БД.01 Русский язык (тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1 семестр Ауд.(30) 20/10 Ауд./пр.					
	Раздел 1. Язык и речь.		*2/2*		
Тема.1.1 Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	1	**Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.** Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	2	**Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.** Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	На основе сделанных на уроке записей и материалов учебника подготовить сообщение о системе языка, взаимосвязи единиц разных его уровней.				

Тема 1.2. Основные функции языка в современном обществе.	3	**Виды речевой деятельности.** Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	4	Функциональные стили речи и их особенности. Речевая ситуация и ее компоненты. **Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.**	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	На основе материала параграфа подготовить устное сообщение о взаимосвязи языка с обществом, культурой, историей народа.				
	Раздел 2. Особенности профессиональной коммуникации		*8/2*		
Тема 2.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	5	**Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. Освоение видов переработки текста.** Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
Тема 2.2. Коммуникативный аспект культуры речи	6	**Информационная переработка текстов профессиональной направленности.** Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную по специальности.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать эссе «Моя будущая профессиональная направленность».				
Тема 2.3. Разговорный и научный стиль речи.	7	**Разговорный и научный стиль речи.** Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	8	**Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).** Анализ структуры текста.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Найти в газетах, журналах сочетания слов, которые можно назвать терминологические.				

Тема 2.4. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение.	9	**Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение.** Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	*п*	*2*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	10	**Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.** Освоение видов переработки текста.			
	Домашнее задание				
	Подготовить сообщение об официально-деловом стиле речи.				
Тема 2.5. Публицистический и художественный стиль речи.	11	**Публицистический и художественный стиль речи.** Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	12	**Определение типа, стиля, жанра текста** (по заданному способу). Анализ структуры текста. Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Подготовить устное сообщение об особенностях публицистического стиля речи.				
Тема 2.6. Функционально-смысловые типы речи. Текст как произведение речи.	13	**Текст как произведение речи.** Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация).	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	14	**Абзац как средство смыслового членения текста.** Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Найти тексты с признаками очеркового стиля.				

	Раздел 3. Лексикология и фразеология.		*7/3*		
Тема 3.1. Слово в лексической системе языка.	15	**Лексическое и грамматическое значения слова.** Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	16	**Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа.**	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Найти 5 фразеологизмов с лексическим значением.				
Тема 3.2. Русская лексика.	17	**Русская лексика с точки зрения ее происхождения.** Исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	18	**Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи.** Выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Запишите 10 профессионализмов.				
Тема 3.3. Активный и пассивный словарный запас.	19	**Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы).** Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.	*л*	*2*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	20	**Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц.** Выведение алгоритма лексического анализа.			
	Домашнее задание				
	Подготовить сообщение о диалектах, профессиональной речи, жаргонах				

	на основе лекции учителя и материалов учебника.				
Тема 3.4. Фразеологизмы.	21	**Отличие фразеологизма от слова.** Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексикофразеологический разбор.	*л*	*2*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	22	**Лексический и фразеологический анализ слова.** Подбор текстов с изучаемым языковым явлением. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.			
	Домашнее задание				
	Написать эссе 10-15 предложений, используя фразеологизмы.				
Тема 3.5. Лексические нормы.	23	**Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.**	*п*	*2*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	24	**Контрольная работа** по теме: «Лексика и фразеология».			
	Домашнее задание				
	Читать лекции.				
	Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.		*3/3*		
Тема 4.1. Фонетические единицы.	25	**Звук и фонема.** Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	26	**Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения.** Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. **Благозвучие речи.** Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Фонетический анализ слова тишина.				
Тема 4.2. Орфоэпические нормы.	27	**Сопоставление устной и письменной речи. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.**	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Исправить речевые ошибки, допускавшиеся учащимися прошлых лет. 1) В				

	трёсот метрах. 2) Показал о том, что… 3) Описал о том, что…4) Разочаровался другом. 5) Коснулся к дереву. 6) Сопутствует товарищу. 7) Уверенность в победу. 8) Удивляюсь на девчат. 9) Равняться за старшими. 10) Пришёл на машине.				
Тема 4.3. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных.	28	**Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц.**	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	29	**Правописание приставок на з - / с - Правописание и/ы после приставок. Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.** Наблюдение над выразительными средствами фонетики.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выполнить карточку с заданием по теме «Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных».				
	30	**Контрольная работа** по теме: «Фонетика, орфоэпия, графика, орфография».	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Читать лекции.				
	2 семестр Ауд.(32) 16/18/2 Ауд./пр./сам				
	Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография		*3/1*		
Тема 5.1. Понятие морфемы как значимой части слова.	31	**Многозначность морфем.** Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. **Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.** Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выполните морфемный разбор слов: оценить, предутренний, сидя, любящий, житель, потемнело, птичий, лепесток, бронебойный, повседневный.				
Тема 5.2. Способы словообразования	32	**Словообразование знаменательных частей речи.** Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. **Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки.** Выработка навыка составления слов с	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*

		помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.			
	Домашнее задание				
	Запишите, обозначьте части слова, объясните написание. Наперсник, сверстник, ровесник. Светоносный, посвящение. Появление, объяснение. Беспощадный, исчадие, исчезновение.				
Тема 5.3. Составление текстов.	33	**Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.** Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Укажите способ образования слов: повышение, переход, наивысший, высокогорный, сегодня, МАИ, дежурный (по классу).				
Тема 5.4. Употребление приставок и суффиксов в разных стилях речи.	34	**Употребление суффиксов в разных стилях речи.** Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. **Правописание чередующихся гласных в корнях слов.** Правописание приставок при - / пре -. Правописание сложных слов.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Читать лекции.				
	Раздел 6. Морфология и орфография.		*6/6*		
Тема 6.1. Грамматические признаки слова. Имя существительное.	35	**Грамматические признаки слова** (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	36	**Имя существительное.** Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. **Исследование текста**. Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и	*п*	*1*	

		грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.			
	Домашнее задание				
	Определите части речи слов. *Варенный, варёный, печённый, печёный, сушёный, сушенный, клеёный, жареный, жаренный, купленный, решённый, тканый, рваный, брошенный, брызганный, бешеный, считанный, глушенный, раненый, раненный, меченный, меченый, рубленый, рубленный, лизанный, вязанный, вязаный, глаженный, глаженый, проданный.*				
Тема 6.2. Имя прилагательное.	37	**Лексико-грамматические разряды имен прилагательных.** Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. **Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.** Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи. Сопоставление лексического и грамматического значения слов.	*л*	*1*	*ОК 04* *ОК 05* *ОК 09*
	Домашнее задание				
	Сделать морфологический разбор трёх прилагательных.				
Тема 6.3. Имя числительное. Местоимение.	38	**Лексико-грамматические разряды имен числительных.** Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода.	*п*	*2*	*ОК 04* *ОК 05* *ОК 09*
	39	**Значение местоимения.** Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм. **Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.** Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.			

		Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.			
	Домашнее задание				
	Укажите способ образования слов: повышение, переход, наивысший, высокогорный, сегодня, МАИ, дежурный (по классу).				
Тема 6.4. Глагол.	40	**Грамматические признаки глагола.** Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте. **Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.** Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Запишите глаголы во 2-м лице единственного числа настоящего или будущего простого времени (в зависимости от вида глагола) и в мужском роде единственного числа прошедшего времени, не меняя вида. Идти, прибыть, пристать, высмотреть.				
Тема 6.5. Причастие как особая форма глагола.	41	**Образование действительных и страдательных причастий.** Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -ни -нн - в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. **Морфологический разбор причастия.** Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Сделать морфологический разбор трёх причастий.				
Тема 6.6. Деепричастие как особая форма глагола. Наречие.	42	**Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.** Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. **Морфологический разбор деепричастия.** Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. **Грамматические признаки наречия.** Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*

		наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.			
	Домашнее задание				
	Многие наречия произошли от других частей речи. Подумайте об истории происхождения следующих наречий, обозначьте в них как современные, так и уже исторические морфемы. *Вдевятеро, исподтишка, кстати, навзрыд, навзничь, наизусть, наотрез, наотмашь, наперебой, наяву, поодаль.*				
Тема 6.7. Слова категории состояния и междометия.	43	**Отличие слов категории состояния от слов-омонимов.** Группы слов категории состояния. Их функции в речи. Правописание междометий и звукоподражаний. **Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний.** Знаки препинания в предложениях с междометиями. потребление междометий в речи.	*л*	*1*	*ОК 04* *ОК 05* *ОК 09*
	Домашнее задание				
	Составить 5 предложений используя междометия и звукоподражания.				
Тема 6.8. Служебные части речи.	44	**Служебные части речи.** Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от словомонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др.	*л*	*1*	*ОК 04* *ОК 05* *ОК 09*
	45	**Союз как часть речи.** Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи.	*п*	*1*	
	46	**Контрольная работа** по теме «Морфология и орфография».	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Читать лекции.				
	Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.		*7/11/2*		

Тема 7.1. Основные единицы синтаксиса.	47	**Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое.** Основные выразительные средства синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	48	**Простое предложение.** Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Грамматическая основа простого двусоставного предложения.	*л*	*1*	
	49	Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте. Употребление частиц в речи.	*п*	*1*	
	50	**Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий.** Освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития. Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Решения вырабатывались непросто, в течение длительного времени требовалось учесть интересы всех сторон.				
Тема 7.2. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).	51	**Роль второстепенных членов предложения в построении текста.** Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте. **Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения.** Использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выполнить полный синтаксический разбор предложения: И мы шествуем в таком порядке впереди идет Николай с препаратами или с атласами, за ним я, а за мною,				

	скромно поникнув головою, шагает ломовой конь…(Чехов).				
Тема 7.3. Односоставное и неполное предложение.	52	**Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.** Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	53	**Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.**	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Придумать 5 односоставных предложений.				
Тема 7.4. Односложное простое предложение.	54	**Предложения с однородными членами и знаки препинания в них.** Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Сопоставление устной и письменной речи.	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Вы взгляните на эту жизнь наглость и праздность сильных, невежество и скотоподобие слабых, кругом бедность невозможная, теснота, вырождение, пьянство, лицемерие, вранье... (Чехов).				
Тема 7.5. Предложения с обособленными и уточняющими членами.	55	**Обособление определений.** Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Характерные черты ломового коня, отличающие его от таланта, таковы кругозор его тесен и резко ограничен специальностью; вне своей специальности он наивен, как ребенок (Чехов).				
Тема 7.6. Вводные слова и предложения.	56	**Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения.** Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных	*п*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*

		слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.			
	57	**Упражнения по синтаксической синонимии.** Двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами/сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др. Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Что хорошо, она нашла избушку, а, что еще лучше, избушка была пуста.				
Тема 7.7. Сложные предложения. Сложносочиненное предложение.	58	**Сложносочиненное предложение.** Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи.	*л*	*1*	*ОК 04* *ОК 05* *ОК 09*
	59	Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	*п*	*1*	
	60	**Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения.** Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выполнить полный синтаксический разбор предложения: В прошлый раз вы говорили, что боитесь за меня, если бы вы знали, дорогой профессор, как вы меня этим тронули.				
Тема 7.8. Сложноподчиненное и бессоюзное сложное предложение.	61	**Сложноподчиненное предложение.** **Бессоюзное сложное предложение.** Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений.	*п*	*1*	*ОК 04* *ОК 05* *ОК 09*
	Самостоятельная работа				
	62 – 63	Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	*с*	*2*	
	Домашнее задание				

	Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Он с детства отличался замечательною красотой; к тому же он был самоуверен, немного насмешлив и как-то забавно желчен он не мог не нравиться (Тургенев).				
Тема 7.9. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	64	**Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.** Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчи ненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения. **Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.**	*л*	*1*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выполнить полный синтаксический разбор предложения: «Нечего делать! – сказал наконец Базаров. – Взялся за гуж – не говори, что не дюж! Приехали смотреть помещиков давай их смотреть!» (Тургенев).				
Тема 7.10. Способы передачи чужой речи.	65	**Знаки препинания при прямой речи.** Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.	*п*	*2*	*ОК 04 ОК 05 ОК 09*
	66	**Контрольная работа за курс.**			
	Домашнее задание				
	Читать лекции.				
	Экзамен, в т.ч. консультации			*6*	
	Всего			*72*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Кабинет русского языка и литературы А414
Оборудование учебного кабинета:
1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Школьная доска – 1 шт.; 4.Компьютер – 1 шт., 5.Проекционный экран – 1 шт.; 6.Видеопроектор – 1 шт.; 7.Информационный стенд – 2 шт.; 8.Стенды настенные: «Изобразительно-выразительные средства языка»; «Знакомьтесь - слово русское»; «Эпиграф»; «Портретный ряд русских писателей и поэтов» (4 этаж, № 15)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы
Основные источники:

1. Русский язык. Базовый уровень (в 2 частях). Часть 1: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — Москва: Просвещение, 2025. — 303, [1] с. — (Учебник СПО).

2. Русский язык. Базовый уровень (в 2 частях). Часть 2: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — Москва: Просвещение, 2025. — 220, [4] с. — (Учебник СПО).

3.3. Межпредметные связи
1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, литература, история, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:
- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Игровые технологии
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, контрольных работ, экзамена.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 04

ОК 09	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; -наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехническийколледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

БД.02 ЛИТЕРАТУРА

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.02 ЛИТЕРАТУРА разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехническийколледж».

Разработчик: Барыкина И.В./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Н.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**10**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**41**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**42**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**46**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**115**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.02 ЛИТЕРАТУРА предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.02 ЛИТЕРАТУРА входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.02 ЛИТЕРАТУРА обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Метапредметные, личностные	**Предметные**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний –не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; -сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного

	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;	языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру,	-сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных	мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; -сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

	ситуаций и смягчать конфликты; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	
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	-уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смыслового переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); -обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского

	исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - о с у щ е с т в л я т ь целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*108*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*108*
в том числе:	
лекции	*64*
практические занятия	*44*
лабораторные работы	*0*
Электронное обучение	*0*
Консультации	*0*
Самостоятельная работа / Контрольная работа	*0/5*
Промежуточная аттестация в форме: *Дифференцированного зачёта*	***2***

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины БД.02 Литература (тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов, тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция* ***(л)****, практическая работа* ***(п)***	**Количество часов часов**	**Формируемые компетенции**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
1 СЕМЕСТР 34/20 Лек./пр.					
Тема 1. Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Содержание учебного материала**				*0К01,0К 02,0К03, ОК 04,0К 05,0К О6, 0К 09*
	1-2	**Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека.** Связь литературы с другими видами искусств.	*л*	*2*	
	Домашнее задание				
	Читать лекции				
Раздел 1. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА					
	Домашнее задание				
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)					
«Дело мастера боится». «Ты профессией астронома метростроевца	**3**	**«Что значит быть мастером своего дела?»** Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. Анализ высказываний писателей о	*п*	*1*	

не удивишь!..»		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?» **«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..».** Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.			
Тема 2. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**				
	4	**Александр Николаевич Островский (1823—1886) Жизненный и творческий путь**. А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н. Островского.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выписать из пьесы «Гроза» характеристику Дикого и Кабановой.				
	5	**Драма «Гроза».** Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей).	*л*	*1*	
	6	**Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы.** Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры.	*л*	*1*	

	Домашнее задание				
	Выписать из пьесы «Гроза» характеристику Катерины.				
	7	**Подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века** (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста	*п*	*1*	
	8	**Иван Александрович Гончаров (1812—1891)** Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В.Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выписать из текста характеристику Обломова.				
	9	**Своеобразие сюжета и жанра произведения.** Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09ПК.*
	10	**Обломов как представитель своего времени и вневременной образ.** Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына).	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить письменный портрет Обломова.				

	11	**Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение).** Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Прочитать роман «Отцы и дети»				
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
	12	«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	*п*	*1*	
	13	**Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883)** Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация	*л*	*1*	*0К01,0К 02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*

		общественных явлений в романах И.С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.			
	14	**Роман «Отцы и дети».** Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить характеристику Одинцовой или Базарова.				
	15	**Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа.** Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы.	*п*	*1*	
	16	**Базаров и Одинцова.** Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей».	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выписать тезисы из полемики вокруг романа.				
	17	**Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания.** Авторская позиция в романе. Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова.	*л*	*1*	
	18	**Контрольная работа** по теме «Творчество А.Н. Островского, И.А. Гончарова, И.С. Тургенева»	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии Н.С. Лескова.				
	19	**Николай Семенович Лесков (1831—1895)** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н.С. Лескова. Творчество	*л*	*1*	

		Н.С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра.			
	20	**Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека.** Смысл названия повести.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Прочитать повесть «Очарованный странник». Выписать слова, характеризующие Флягина.				
	21	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			
		«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	*п*	*1*	
	22	**Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)** Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М.Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Прочитать роман «История одного города».				
	23	**Замысел, история создания «Истории одного города».** Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.	*л*	*1*	

	24	**Контрольная работа** по творчеству Н.С. Лескова, М.Е. Салтыкова – Щедрина.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии Ф.М. Достоевского.				
	25	**Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)** Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
	26	**Социальная и нравственно философская проблематика романа.** Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выписать из текста слова, характеризующие семью Мармеладовых.				
	27	**Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе.** Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	*л*	*1*	
	28	**Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа.** Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Подготовить анализ эпизода главы IV части IV				
	29 – 30	**«Правда» Раскольникова и «правда» Сони.** Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый	*п*	*2*	

		внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.			
	Домашнее задание				
	Подготовиться к сочинению.				
	31	**Написание сочинения по творчеству Ф.М. Достоевского.**	*п*	*1*	
	32	**Лев Николаевич Толстой (1828—1910)** Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».	*л*	*1*	0К01,0К 02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Домашнее задание				
	Прочитать роман-эпопею «Война и мир» 1 и 2 том				
	33	**Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой.** Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л.Н. Толстого.	*п*	*1*	
	34	**Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма**, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать характеристику образов Кутузова и Наполеона.				
	35	**Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне.** Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма».	*п*	*1*	

	Домашнее задание				
	Составить хронологию событий романа.				
	36	**Утверждение духовного начала в человеке.** Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л.Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи Мурат». Мировое значение творчества Л.Н. Толстого. Л.Н. Толстой и культура XX века.	*л*	*1*	
	37	**Написание сочинения по творчеству Л.Н. Толстого.**	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Подготовиться к контрольной работе.				
	38	**Контрольная работа по творчествам Ф.М. Достоевского и Л.Н. Толстого.**	*п*	*1*	
	39	**Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)** Жизненный и творческий путь Н.А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н.А. Некрасова.	*л*	*1*	*0К01,0К 02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии Н.А. Некрасова.				
	40	**Поэма «Кому на Руси жить хорошо».** Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н.А. Некрасова.	*л*	*1*	
	41	**Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова,**	*п*	*1*	

		которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова			
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии А.П. Чехова.				
	42	**Федор Иванович Тютчев (1803—1873)** Жизненный и творческий путь Ф.И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	43	**Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)** Жизненный и творческий путь А.А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить стихотворение на выбор Тютчева или Фета.				
	44	**Антон Павлович Чехов (1860—1904)** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	*л*	*1*	
	45	**Особенности изображения «маленького человека» в прозе А.П. Чехова.** Драматургия Чехова.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				

	Прочитать комедию А.П. Чехова «Вишневый сад»				
	46	**Комедия «Вишневый сад».** История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А.П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П. Чехова в мировой драматургии театра.	*п*	*1*	
	47	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***	*п*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09* ***ПК²***
		Роль профессии в положении человека в социуме. *Резюме* как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме.			
	Домашнее задание				
	Составление резюме				
Раздел 2. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА					
Тема 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	**Содержание учебного материала**				*ОК 01, ОК 02, ОК **03,** ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	48	**Серебряный век как культурно-историческая эпоха.** Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы.	*л*	*1*	

		Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В.Г. Короленко, А.П. Чехов, И.С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).			
	Домашнее задание				
	Прочитать рассказ «Чистый понедельник» И.А. Бунина.				
	49	**Русская литература на рубеже веков** **Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И.А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И.А. Бунина. Особенности поэтики И.А. Бунина. Проза И.А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии А.И. Куприна.				
	50	**Психологизм бунинской прозы.** Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали- символы, сочетание различных пластов лексики.	*л*	*1*	

	51	**Александр Иванович Куприн (1870—1938)** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любови героини. Осуждение пороков общества.	*л*	*1*	0К01,0К02,0К03, 0К 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09
	Домашнее задание				
	Прочитать рассказ «Гранатовый браслет» А.И. Куприна.				
	52	**Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви.** Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино(А.Роом,1964).	*п*	*1*	
	53	**Литературная критика второй половины XIX века.** Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева.	*л*	*1*	0К01,0К02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	54	**Серебряный век русской поэзии** Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).	*л*	*1*	0К01,0К02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
		2 СЕМЕСТР **30/24**			
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии В. Я. Брюсова.				
	55	**Символизм. Истоки русского символизма**. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я. Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф.К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А.А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.	*л*	*1*	
	56	**Акмеизм. Истоки акмеизма.** Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение	*п*	*1*	

		акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта ремесленника. Николай Степанович Гумилев Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.			
	Домашнее задание				
	Составить таблицу «Художественные направления 20 века»				
	57	**Футуризм. Манифесты футуризма, их пафос и проблематика.** Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л. Пастернак). Новокрестьянская поэзия Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А. Клюева, С.А. Есенина. Николай Алексеевич Клюев Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.	*п*	*1*	
	58	**Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева.** Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора. Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Читать рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот»,				

	«Большой шлем» и другие.				
	59	**Максим Горький (1868—1936)** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького.	*л*	*1*	*ОК01,ОК02,ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Прочитать рассказ Горького М. «Старуха Изергиль»				
	60	**Рассказ-триптих «Старуха Изергиль».** Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Пэрры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.	*п*	*1*	*ОК01,ОК02,ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	61	**Пьеса «На дне».** «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне».	*л*	*1*	*ОК01,ОК02,ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Прочитать пьесу «На дне». Составить характеристику Луки.				
	62	**Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста.** Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	*п*	*1*	*ОК01,ОК02,ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*

	63	**Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики.** «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация. Стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	*п*	*1*	*0К01,0К02,0К03, 0К 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	64	**Александр Александрович Блок (1880—1921)** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, 0К 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Прочитать поэму А. Блока «Двенадцать»				
	65	**Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать».** Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	*п*	*1*	
Тема 5. Особенности развития литературы 1920-х годов	**Содержание учебного материала**				
	66	**Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)** Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04,*

		марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» *Лирика.* Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре			*ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии С. Есенина.				
	67	**Поэма-триптих «Облако в штанах».** Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.	*п*	*1*	
	68	**Сергей Александрович Есенин (1895—1925)** («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины - основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выучить стихотворение С. Есенина на выбор.				

	69	**Любовная тема. Исповедальность лирики:** отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке	*л*	*1*	
	70	**Контрольная работа по теме: Особенности развития литературы 1920-х годов.**	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии М.А. Цветаевой.				
Тема 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	**Содержание учебного материала**				
	71 – 72	**Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева.** О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…».	*л/п*	*2*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, 0К 05, 0К Об, 0К 09*
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии А. Платонова.				
	73	**Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова.** Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК **09***
	Домашнее задание				
	Прочитать повесть «В прекрасном и яростном мире».				
	74	**Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя».**	*п*	*1*	
	75	**Анна Андреевна Ахматова (1889-1966) Сведения из биографии.** «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...»,	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03,*

		«Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.			*ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Прочитать поэму «Реквием» А. Ахматовой.				
	76	**Поэма «Реквием».** Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке	*п*	*1*	*ОК01,ОК02,ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
	77	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** **«Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека».** Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу.	*п*	*2*	*ОК01,ОК02,ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
	78	**Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь».** История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа».			
	Домашнее задание				

	Прочитать роман «Мастер и Маргарита».				
	79	**Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)** Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	80	**Роман «Мастер и Маргарита».** Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить цитатный план сочинения на тему: "Нечистая сила в романе М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита"				
	81	**Система образов в романе «Мастер и Маргарита».** Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе.	*п*	*1*	
	82	**Ершалаимские главы.** Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Подобрать материал к анализу образов Мастера и Иешуа Га-Ноцри.				
	83	**Любовь и судьба Мастера.** Традиции русской литературы (творчество Н.В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.	*п*	*1*	
	84	**Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)** Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Прочитать роман «Тихий Дон» М. Шолохова.				

	85	**Роман-эпопея «Тихий Дон».** Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение.	*л*	*1*	
	86	**Женские судьбы. Любовь на страницах романа.** Многоплановость повествования. Традиции Л.Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать портретную характеристику Натальи и Аксиньи.				
	87	**Написание сочинения по творчеству М. Шолохова.**	*п*	*1*	
	88	**Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)** Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных - тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути»,«Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных - тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...» Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*

	Домашнее задание				
	Прочитать роман «Доктор Живаго»				
Тема 7. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	**Содержание учебного материала**				
	89	**Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне.** В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор).	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	90	**Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне.** Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать конспект по теме «Особенности драматургии 1950-1960 – х годов».				
	91	**Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые».** Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля.	*л*	*1*	
	92	**Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)** Сведения из биографии А.Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Тематика и проблематика произведений автора»;	*л*	*1*	

		«Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского».			
	Домашнее задание				
	Читать стихотворения А.Т. Твардовского (на выбор).				
	93	**Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне.** Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор).	*л*	*1*	
	94	**Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого».** Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа».	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Прочитать роман «Молодая гвардия».				
	95	**Проблема ответственности поколений.** Мастерство А. Солженицына психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба	*п*	*1*	

		произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки».			
	96	Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии А.В. Вампилова.				
	97	**Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова.** «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...». Тема: «Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова».	*л*	*1*	
	98	**Философские мотивы в лирике И. А. Бродского.** Стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта».	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Прочитать пьесы «Провинциальные анекдоты».				
	99	**Контрольная работа по теме «Особенности развития литературы 1950—1980-х годов»**	*п*	*1*	
Тема 8. Литература второй половины XX - начала XXI века.	**Содержание учебного материала**				
	100	**Валентин Григорьевич Распутин (1937-2015)** Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, 0К 04, ОК 05, ОК*

		и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина).			*Об, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Прочитать повесть «Прощание с Матерой». В. Распутина.				
	101	**Василий Макарович Шукшин (1929-1974)** Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал. В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, 0К 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*
	102	**Проза второй половины XX – начала XXI века.** **Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века.** проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев	*л*	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК Об, ОК 09*

		(повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»).			
	Домашнее задание				
	Читать произведения В. Шукшина.				
	103	**Поэзия второй половины XX - начала XXI вв. Стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Р.И. Рождественского и других. Художественные приемы и особенности языка поэзии второй половины XX - начала XXI вв. Идейно-художественное своеобразие стихотворения Р.И. Рождественского "Что же такое "мы"?** **Драматургия второй половины XX – начала XXI века.** **Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века.** Драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие.	*л*	*1*	
	104	**Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой.** Стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Написать сообщение «Развитие современной поэзии».				
	105	**Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века. Отражение социальных проблем в**	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03,*

		зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века. Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера. Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.			*ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
	106	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука - двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.	*л*	*1*	*0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК[2]*
	Домашнее задание				
	Подготовить эссе ««У всех ли профессий есть будущее»?				
	107	**Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	
	108	**Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	
			Итого	*108*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета в (соответствии с паспортом учебного кабинета):

Оборудование лаборатории (в соответствии с паспортом лаборатории):

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Литература: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях/ Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Маркина. – М., Просвещение, 2024. – (учебник СПО).

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, русского языка, история, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Игровые технологии
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно - нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);	Формы контроля: - входной, текущий, тематический, итоговый, промежуточная аттестация. Методы контроля и оценки: - устный опрос, - письменное тестирование; - контрольные работы; - домашнее задание творческого характера; - практические задания;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания	

	литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- 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; -	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- 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; -	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;	

языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;	
ОК Об. 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	- 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; -	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.03 ИСТОРИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.03 История разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016 г. № 1570

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Астровская Елена Ивановна, преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Наталья Александровна
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**8**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**35**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**36**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**38**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**141**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.03 История предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.03 История входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.03 История обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в кол-	• ***метапредметных*:** -умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; -самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; -использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; -выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; -умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками раз-	- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; -владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тема-

лективе и команде; ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	решения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; -умение 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; -умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; • ***личностных*:** - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); -становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституцион-	тике.

	ные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; -готовность к служению Отечеству, его защите; -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; -сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; -готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; -толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*136*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*136*
в том числе:	
лекции	*84*
практические занятия	*52*
лабораторные работы	-
Электронное обучение	-
Консультации	-
Самостоятельная работа в том числе: поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала, выполнение презентаций, докладов, конспектов / **Контрольная работа**	-
Промежуточная аттестация в форме: *Комплексный дифференцированный зачет*	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1 семестр			**52 час = 32 (л)+20 (пр)**		
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ					
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны					
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	1.	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений.	*л*	*1*	
	2.	Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века.	*л*	*1*	
	Домашнее задание:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §1, с. 28, ответить на вопросы 5-9.				
	Содержание учебного материала				
	3.	«Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм.	*л*	*1*	
	4.	Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	*п*	*1*	
	Домашнее задание:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §2, с. 43, ответить на вопросы.				

Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.					
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	5.	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств.	*л*	*1*	
	6.	Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	*л*	*1*	
	Домашнее задание:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §2, С. 43, ответить на вопросы.				
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	7.	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР.	*л*	*1*	
	8.	Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений	*п*	*1*	
	Домашнее задание:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §2, С. 43, ответить на вопросы.				
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	9.	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов.	*л*	*1*	
	10.	Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом.	*п*	*1*	

	Домашнее задание:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §3, С. 57, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	11.	Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки.	*л*	*1*	
	12.	Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §3, С. 57, ответить на вопросы.				
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	13.	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока.	*п*	*1*	
	14.	Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §3, С. 57, ответить на вопросы.				
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	15.	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны.	*л*	*1*	
	16.	Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета	*п*	*1*	

		1939 г.			
	Домашнее задание:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	**Содержание учебного материала**				
	17.	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники.	*л*	*1*	
	18.	Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение	*л*	*1*	
	Домашнее задание:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.					
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	19.	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг.	*л*	*1*	
	20.	Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны	*п*	*1*	
	Домашнее задание:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
	Содержание учебного материала				
	21.	Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах.	*л*	*1*	
	22.	Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Дви-	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04.**
	23.	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные	*л*	*1*	

Второй мировой войны		воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане.			**ОК 05. ОК 06.**
	24.	Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
	Содержание учебного материала				
	25.	Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН.	*л*	*1*	
	26.	Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
	Содержание учебного материала				
	27.	Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками.	*л*	*1*	
	28.	Важнейшие итоги Второй мировой войны	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.					
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.					
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	29.	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки.	*л*	*1*	
	30.	Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Тема 4.2. Россия в Первой мировой	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02.**
	31.	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампа-	*л*	*1*	

войне		ния 1914 г.			**ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	32.	Военные действия 1915 г.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
	Содержание учебного материала				
	33.	Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов.	*л*	*1*	
	34.	Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01.** **ОК 02.** **ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	35.	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии.	*л*	*1*	
	36.	Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Работа с источниками	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
	Содержание учебного материала				
	37.	Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства.	*л*	*1*	
	38.	Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
	Содержание учебного материала				
	39.	Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров.	*л*	*1*	
	40.	Русская православная церковь в условиях революции. Работа с источниками	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				

	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §6-8, ответить на вопросы.				
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	41.	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г.	*п*	*1*	
	42.	Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §7, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	43.	План Государственной комиссии по электрификации России	*л*	*1*	
	44.	«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса)	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §10-11, §12, ответить на вопросы.				
Тема 4.5. Гражданская война	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	45.	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры.	*п*	*1*	
	46.	Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §8-9, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	47.	События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская	*л*	*1*	

		война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне			
	48.	*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	49.	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России.	*л*	*1*	
	50.	Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §6, ответить на вопросы.				
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	51.	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви.	*л*	*1*	
	52.	Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §15, ответить на вопросы.				
2 семестр					**84 час = 52 (л)+32 (пр)**
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.					
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05.**
	53.	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма»	*л*	*1*	

		к новой экономической политике.			**ОК 06.**
	54.	Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §15, ответить на вопросы				
	Содержание учебного материала				
	55.	Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Работа с источниками	*п*	*1*	
	56.	Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
	Содержание учебного материала				
	57.	Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами.	*л*	*1*	
	58.	Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом».	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §15-16, ответить на вопросы				

	Содержание учебного материала				
	59.	Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие.	*л*	*1*	
	60.	Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации. Работа с источниками	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §15-16, ответить на вопросы				
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	61.	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство.	*л*	*1*	
	62.	Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электрон-				

	ный ресурс. - §15-16, ответить на вопросы				
	Содержание учебного материала				
	63.	СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении. Работа с источниками	*л*	*1*	
	64.	СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны. Работа с источниками	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §15-16, ответить на вопросы				
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.					
Тема 6.1. Первый период войны	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	65.	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду.	*л*	*1*	
	66.	Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §15-16, ответить на вопросы				
	Содержание учебного материала				
	67.	Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Ок-	*л*	*1*	

		купационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов.			
	68.	Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §15-16, ответить на вопросы				
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	69.	Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома.	*л*	*1*	
	70.	«Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §17, ответить на вопросы				
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	71.	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет.	*л*	*1*	
	72.	Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §17, ответить на вопросы				

Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	73.	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии.	*л*	*1*	
	74.	Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §17, ответить на вопросы				
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА					
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны					
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	75.	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны.	*л*	*1*	
	76.	США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение.	*л*	*1*	

		США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза			
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §17-18, ответить на вопросы				
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	77.	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии.	*л*	*1*	
	78.	Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. - §17-18, ответить на вопросы				
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.					
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	**79.**	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия.	*л*	*1*	**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	80.	Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи.	*п*	*1*	

		«Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма			
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Содержание учебного материала**				
	81.	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране.	*л*	*1*	
	82.	Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	**Содержание учебного материала**				
	83.	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты.	*л*	*1*	
	84.	Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	85.	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация.	*л*	*1*	
	86.	Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Юж-	*л*	*1*	

		ной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке			
	Домашняя работа:				
	Проработать конспект лекции, подготовить ответы на вопросы к ней				
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.					
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	87.	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт.	*л*	*1*	
	88.	Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §2, ответить на вопросы.				
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Содержание учебного материала**				
	89.	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада.	*л*	*1*	
	90.	Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §2, ответить на вопросы.				
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.					
Тема 10.1. Наука и	**Содержание учебного материала**				

культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	**91.**	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение	*л*	*1*	
	92.	Глобальные проблемы современности	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §4, ответить на вопросы.				
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.					
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.					
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	93.	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения.	*л*		
	94.	Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии.	*п*		
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §4, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	95.	Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт.	*л*	*1*	
	96.	Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны	*п*	*1*	

		Азии			
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §5, ответить на вопросы.				
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Содержание учебного материала**				
	97.	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека».	*л*	*1*	
	98.	Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §10, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06**
	99.	Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса.	*л*	*1*	
	100.	Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				

	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §19, ответить на вопросы.				
	101.	Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий.	*л*	*1*	
	102.	Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §19, ответить на вопросы.				
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	103.	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем.	*л*	*1*	
	104.	Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				

	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §20, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	105.	Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.	*л*	*1*	
	106.	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §21-23, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	107.	СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР.	*л*	*1*	
	108.	Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §23, ответить на вопросы.				
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	109.	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике.	*л*	*1*	
	110.	Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политиче-	*п*	*1*	

		ских репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности.			
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §24, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	111.	Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР.	*л*	*1*	
	112.	Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §24-25, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	113.	Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов.	*л*	*1*	
	114.	Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §27-28, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	115.	Августовский политический кризис 1991 г.	*л*	*1*	

	116.	Распад СССР	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §28, ответить на вопросы.				
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.					
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	117.	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ.	*л*	*1*	
	118.	«Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §29, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	119.	Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение.	*л*	*1*	
	120.	Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §30, ответить на вопросы.				
	121.	Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.	*л*	*1*	

	122.	Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §30, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	123.	Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки.	*л*	*1*	
	124.	Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §31, ответить на вопросы.				
Тема 12.2. Россия в XXI в	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	125.	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина.	*л*	*1*	
	126.	Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г.	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §31, ответить на вопросы.				

	Содержание учебного материала				
	127.	Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения.	*л*	*1*	
	128.	Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь.	*л*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §31, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	129. 1	Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Работа с научно-популярной литературой	*л*	*1*	
	130.	Российский спорт. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §32-33, ответить на вопросы.				
	131. 1	Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг.	*л*	*1*	
	132.	Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва.	*п*	*1*	

	Домашняя работа:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §34-35, ответить на вопросы.				
	133. 1	Россия сегодня. Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения.	*л*	*1*	
	134. 1	Специальная военная операция (далее – СВО). Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев	*п*	*1*	
	Домашняя работа:				
	Подготовиться к комплексному дифференцированному зачету.				
Дифференцированный зачет	**135. 1**	**Комплексный Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	136. 1	**Комплексный Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	
		Итого		***136***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета № 319 «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета в (соответствии с паспортом учебного кабинета):
Столы:
Учительский – 1 шт;
Компьютерный стол - 1 шт;
Ученические – 13 шт;
Стулья:
Учительский – 1 шт;
Ученические – 26 шт;
Шкафы:
Платяной для вещей – 1 шт;
Полуоткрытый – 1 шт;
Тумба – 4 шт;
Доска классная – 1 шт;
Монитор – 1 шт;
Процессор – 1 шт;
Экспозиционный экран – 1 шт;
Видеопроектор мультимедийный – 1 шт;
Стереофонические колонки – 1 шт;
Стенды настенные: «Информация» - 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Мединский В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень / Мединский В.Р., Торкунов А.В., - 3-е изд. - М.: Просвещение, 2025. - 497 с.
2. Мединский В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2025. — 447, [1] с.: ил
3. Мединский, В. Р. История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2025. — 239, [1] с. : ил.
4. Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2025. — 271, [1] с. : ил.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Игровые технологии
Информационные технологии
Технология модульного обучения
Технология развивающего обучения
Технология развития критического мышления
Технология уровневой дифференциации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Написание эссе,
Работа с документами,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение самостоятельной работы,
Выполнение сообщений, докладов, презентаций,
Дифференцированный зачет (комплексный)

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; -владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение сообщений, докладов, презентаций, Дифференцированный зачет (комплексный)

основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Профессия/ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.04 Обществознание разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016 г. № 1570

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Астровская Елена Ивановна, преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Наталья Александровна
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**7**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**19**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**20**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**22**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.04 Обществознание предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.04 Обществознание входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.04 Обществознание обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04 Эффективно взаимодей-	• ***метапредметные*:** − умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; − готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпре-	• ***предметные*:** − сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; − владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; − владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; − сформированность представлений об основных тенденциях и воз-

ствовать и работать в коллективе и команде; ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	тировать информацию, получаемую из различных источников; − умение 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; − умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; − умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; − владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; • ***личностные*:** − сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; − российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); − гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демо-	можных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; − сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; − владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; − сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

	кратические ценности; − толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; − готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; − осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; − ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*72*
в том числе:	
лекции	*24*
практические занятия	*48*
лабораторные работы	-
Электронное обучение	-
Консультации	-
Самостоятельная работа в том числе: поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала, выполнение презентаций, докладов, конспектов / **Контрольная работа**	-
Промежуточная аттестация в форме: *Комплексный дифференцированный зачет*	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1 семестр				**40 = 14*(л)*+26*(пр)***	
Раздел 1. Человек в обществе					
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	1.	**Общество как система.** Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов**.**	*л*	*1*	
	2.	**Типы обществ.** Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 1, ответить на вопросы и задания на стр. 12				
	Содержание учебного материала				
	3.	**Многообразие путей и форм общественного развития**. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	*л*	*1*	
	4.	**Перспективы развития (название специальности) в информационном обществе.** Направления цифровизации в профессиональной деятельности (название специальности). Роль науки в решении глобальных проблем	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 2-3, ответить на вопросы и задания на стр. 16-20				
Тема 1.2. Биосоциаль-	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3,*
	5.	**Человек как результат биологической и социокультурной эволюции**. Влияние соци-	*п*	*1*	

ная природа человека и его деятельность		окультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. **Деятельность и ее структура**. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека			*ОК4, ОК5, ОК6.*
	6.	**Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение**. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 4 - 5, ответить на вопросы и задания на стр. 25 и стр. 31.				
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	7.	**Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы.** Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	*п*	*1*	
	8.	**Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности**	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 6, ответить на вопросы и задания на стр. 35				
Раздел 2. Духовная культура					
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	9.	**Духовная деятельность человека.** Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	*л*	*1*	
	10.	**Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе.** Этикет в профессиональной	*п*	*1*	

		деятельности			
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 7-8, ответить на вопросы и задания на стр. 48-58				
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	11.	**Наука.** Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.	*п*	*1*	
	12.	**Образование в современном обществе**. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы. Профессиональное образование в сфере (название специальности). Роль и значение непрерывности образования	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 10, ответить на вопросы и задания на стр. 62				
Тема 2.3. Религия	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	13.	**Религия, её роль в жизни общества и человека**. Мировые и национальные религии.	*л*	*1*	
	14.	**Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации**. Свобода совести.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 11, ответить на вопросы и задания на стр. 68				
Тема 2.4. Искусство	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	15.	**Искусство, его основные функции**. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	*л*	*1*	
	16.	**Особенности профессиональной деятельности в сфере искусства** (Образ профессии/ специальности в искусстве)	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 12, ответить на вопросы и задания на стр. 71				
Раздел 3. Экономическая жизнь общества					
Тема 3.1. Экономика-основа жиз-	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4,*
	17.	**Роль экономики в жизни общества.** Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая произ-	*л*	*1*	

недеятельности общества		водственных возможностей.			*ОК5, ОК6.*
	18.	**Типы экономических систем.**	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 13, ответить на вопросы и задания на стр. 78				
	Содержание учебного материала				
	19.	**Экономический рост и пути его достижения.** Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	*л*	*1*	
	20.	**Особенности разделения труда и специализации в сфере (название специальности)**	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 14, ответить на вопросы и задания на стр. 85				
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	21.	**Функционирование рынков.** Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации	*л*	*1*	
	22.	**Финансовый рынок.** Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 15, ответить на вопросы и задания на стр. 86				
	23.	**Рыночный спрос.** Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения.	*п*	*1*	
	24.	**Цифровые финансовые услуги.** Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 16, ответить на вопросы и задания на стр. 96				
Тема 3.3. Рынок труда и безработица.	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4,*
	25.	**Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда**. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.	*п*	*1*	

	26.	**Рациональное экономическое поведение.** Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	*п*	*1*	*ОК5, ОК6.*
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 17, ответить на вопросы и задания на стр. 97-100				
	Содержание учебного материала				
	27.	**Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах**	*л*	*1*	
	28.	**Спрос на труд и его факторы в сфере** (название специальности). Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (название специальности) профессиональной переподготовки	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 17, ответить на вопросы и задания на стр. 97-100				
Тема 3.4. Предприятие в экономике	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	29.	**Предприятие в экономике.** Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	*п*	*1*	
	30.	**Предпринимательская деятельность в сфере (**название специальности). Основы менеджмента и маркетинга в сфере (название специальности)	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 18-19-20, ответить на вопросы и задания на стр. 100-123				
Тема 3.5. Экономика и государство	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	31.	**Экономика и государство**. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг.	*п*	*1*	
	32.	**Налоговая система Российской Федерации**. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	*п*	*1*	
	Домашнее задание				

	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 21, ответить на вопросы и задания на стр. 124-128				
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	33.	**Мировая экономика. Международная экономика.** Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	*л*	*1*	
	34.	**Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере** (название специальности). Собственное производство как средство устойчивого развития государства Региональная экономика и её особенности в сфере (название специальности). Основные направления развития региональной экономики (название региона)	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 22, ответить на вопросы и задания на стр. 129-132				
Раздел 4. Социальная сфера					
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	35.	**Социальные общности, группы, их типы**. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	*п*	*1*	
	36.	**Престиж профессиональной деятельности**. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 23-24-26, ответить на вопросы и задания на стр. 142-151				
Тема 4.2. Семья в современном мире	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	37.	**Семья и брак**. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 27, ответить на вопросы и задания на стр. 152-155				
Тема 4.3.	**Содержание учебного материала**			*1*	*ОК1,*

Этнические общности и нации	**38.**	**Миграционные процессы в современном мире.** Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	*л*		*ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 25, ответить на вопросы и задания на стр. 147-149				
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	39.	**Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение.** Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.	*п*	*1*	
	40.	**Социальный конфликт**. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 29, ответить на вопросы и задания на стр. 159-160				
2 семестр			***32 = 10(л)+22(пр)***		
Раздел 5. Политическая сфера					
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	41.	**Политическая власть и субъекты политики в современном обществе.** Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе	*п*	*1*	
	42.	**Государство как основной институт политической системы**. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	*п*	*1,*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 30-31, ответить на вопросы и задания на стр. 168-177				
	Содержание учебного материала				
	43.	**Федеративное устройство Российской Федерации**. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикор-	*л*	*1*	

		рупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции.			
	44.	**Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации.** Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 33-34, ответить на вопросы и задания на стр. 178-186				
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	45.	**Политическая культура общества и личности**. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.	*л*	*1*	
	46.	**Политические партии как субъекты политики, их функции, виды.** Типы партийных систем.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 35-39, ответить на вопросы и задания на стр. 187-204				
	Содержание учебного материала				
	47.	**Избирательная система.** Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	*п*	*1*	
	48.	**Роль средств массовой информации в политической жизни общества**. Интернет в современной политической коммуникации. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 35-39, ответить на вопросы и задания на стр. 187-204				
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации					
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	49.	**Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.** Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды.	*л*	*1*	
	50.	**Законы и законодательный процесс в Российской Федерации**. Система российского права.	*п*	*1*	

	Домашнее задание				.
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс – § 40-42, ответить на вопросы и задания на стр. 212-223				
	Содержание учебного материала				
	51.	**Правоотношения, их субъекты**. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность.	*п*	*1*	
	52.	**Функции правоохранительных органов Российской Федерации**. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс – § 40-42, ответить на вопросы и задания на стр. 212-223				
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	53.	**Конституция Российской Федерации**. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации.	*п*	*1*	
	54.	Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 43, ответить на вопросы и задания на стр. 224.				
	Содержание учебного материала				
	55.	Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	*п*	*1*	
	56.	**Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени**	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс. – § 44, ответить на вопросы и задания на стр. 231.				
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых,	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	57.	**Гражданское право**. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.	*п*	*1*	
	58.	**Семейное право.** Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей	*л*	*1*	
	Домашнее задание				

образовательных правоотношений	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс –§ 45-48, ответить на вопросы и задания на стр. 232-349.				
	Содержание учебного материала				
	59.	**Трудовое право**. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей.	*п*	*1*	
	60.	**Дисциплинарная ответственность.** Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс – § 45-48, ответить на вопросы и задания на стр. 232-349.				
	Содержание учебного материала				
	61.	**Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации».** Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	*л*	*1*	
	62.	**Коллективный договор**. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (название специальности)	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс –§ 45-48, ответить на вопросы и задания на стр. 232-349.				
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	63.	**Административное право и его субъекты.** Административное правонарушение и административная ответственность	*п*	*1*	
	64.	**Экологическое законодательство.** Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс –§ 49-52, ответить на вопросы и задания на стр. 250-260.				
	Содержание учебного материала				
	65.	**Уголовное право**. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	*п*	*1*	
	66.	**Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах.** Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	*л*	*1*	

	Домашнее задание Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс – –§ 49-52, ответить на вопросы и задания на стр. 250-260.				
Тема 6.5. Основы процессуального права	**Содержание учебного материала**				*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	67.	**Конституционное судопроизводство**	*л*	*1*	
	68.	**Административный процесс**. Судебное производство по делам об административных правонарушениях	*п*	*1*	
	Домашнее задание Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс – § 53, на вопросы и задания на стр. 261				
	Содержание учебного материала				
	69.	**Уголовный процесс, его принципы и стадии**. Субъекты уголовного процесса	*л*	*1*	
	70.	**Гражданские споры, порядок их рассмотрения.** Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	*п*	*1*	
	Домашнее задание Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс – § 54, на вопросы и задания на стр. 268; подготовиться к дифференцированному зачету.				
Промежуточная аттестация	**71.**	**Комплексный Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	*ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6.*
	72.	**Комплексный Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	
			Итого	***72***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета № 319 «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета в (соответствии с паспортом учебного кабинета):
Столы:
Учительский – 1 шт;
Компьютерный стол - 1 шт;
Ученические – 13 шт;
Стулья:
Учительский – 1 шт;
Ученические – 26 шт;
Шкафы:
Платяной для вещей – 1 шт;
Полуоткрытый – 1 шт;
Тумба – 4 шт;
Доска классная – 1 шт;
Монитор – 1 шт;
Процессор – 1 шт;
Экспозиционный экран – 1 шт;
Видеопроектор мультимедийный – 1 шт;
Стереофонические колонки – 1 шт;
Стенды настенные: «Информация» - 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Котова О. А. Обществознание. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — Москва: Просвещение, 2025. — 303 с.: ил. — (Учебник СПО).
2. Котова, О. А. Обществознание. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — Москва: Просвещение, 2025. — 208 с. — (Учебник СПО).

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Игровые технологии
Информационные технологии
Технология модульного обучения
Технология развивающего обучения
Технология развития критического мышления
Технология уровневой дифференциации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Написание эссе,
Работа с документами,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение самостоятельной работы,
Выполнение сообщений, докладов, презентаций,
Дифференцированный зачет (комплексный)

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	− сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; − владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; − владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; − сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; − сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; − владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; − сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструк-	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение сообщений, докладов, презентаций, Дифференцированный зачет (комплексный)

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	ции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА БД.05 ГЕОГРАФИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: технический

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **БД.05 География** разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1570 (с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: О.В. Никифорова, преподаватль
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол №_8_ от «_16_» __04___2026 г.

Председатель ПЦК: _Р.С. Несвельдинов_
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**5**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**12**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**14**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**15**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**36**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.05 География предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.05 География входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины _БД.05 География обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины (Общие)**	**Планируемые результаты освоения дисциплины (Дисциплинарные)**
ОК 01 Выбирать способы решения профессиональных задач в различных контекстах	Умение применять географические знания для анализа условий размещения предприятий питания, логистики поставок сырья	Знание закономерностей размещения отраслей мирового хозяйства, факторов влияния на географию продовольственных ресурсов
ОК 02 Использовать современные средства поиска, обработки и интерпретации информации	Навыки работы с геоинформационными системами, статистическими базами данных, тематическими картами	Умение анализировать карты природных ресурсов, демографические показатели, экономические индикаторы стран-поставщиков продовольствия
ОК 03 Планировать и реализовывать личностное и профессиональное развитие	Понимание роли географических знаний в профессиональном самоопределении и карьерном росте в сфере питания	Осознание взаимосвязи географических условий, культурных традиций и кулинарных практик разных регионов мира
ОК 04 Работать в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами и клиентами	Навыки коллективной работы при выполнении практических заданий, проектов по географической тематике	Умение представлять результаты географических исследований в групповой форме, аргументированно обсуждать региональные особенности кухни
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ	Грамотное использование географической терминологии в устных выступлениях и письменных работах	Владение профессиональной лексикой при описании географических объектов, экономических процессов, природных явлений
ОК 06 Проявлять гра-	Понимание роли России в ре-	Знание географического поло-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины (Общие)	Планируемые результаты освоения дисциплины (Дисциплинарные)
жданско-патриотическую позицию, осознавать социальную значимость профессии	шении глобальных проблем, в обеспечении продовольственной безопасности	жения России, её природно-ресурсного потенциала, внешнеэкономических связей в сфере АПК
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, безопасности жизнедеятельности	Осознание ответственности за рациональное использование природных ресурсов в профессиональной деятельности	Понимание глобальных экологических проблем, влияния климатических изменений на сельское хозяйство и продовольственные системы
ПК 1.1–4.1 (профессиональные компетенции по специальности 43.02.15)	Применение географических знаний при организации закупок сырья с учётом сезонности, региональных особенностей, логистических маршрутов	Умение оценивать качество и происхождение продуктов питания на основе знаний о природных условиях регионов-производителей

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – _72_ часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – __72__часа;
самостоятельной работы обучающегося – ___0__ часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*72*
в том числе:	
лекции	*40*
практические занятия	*32*
лабораторные работы	-
Электронное обучение	-
Консультации	-
Самостоятельная работа / Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме: *Дифференцированный зачет*	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины (тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
		Содержание учебного материала:			
Раздел 1. Методологические основы современной географии	1-2	**Традиционные и новые методы в географии. Геоинформационные технологии.** Традиционные методы географических исследований. Современные методы: дистанционное зондирование Земли, ГИС-технологии. Источники географической информации. Роль географических прогнозов в решении практических задач	*л*	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	3	**Географическая культура и её значение для профессиональной деятельности.** Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Значение географических знаний для различных профессий СПО	*л*	*1*	
	4	**Практическая работа №1. Работа с источниками географической информации**. Анализ тематических карт, статистических материалов, цифровых ресурсов. Составление характеристики географического объекта по различным источникам	*п*	*1*	
		Содержание учебного материала:		***12***	
Раздел 2. Географическая среда и природные ресурсы мира	5	**Географическая среда как геосистема.** Понятие географической среды. Факторы формирования и изменения геосистем. Адаптация человека к природным условиям. Отличие географической среды от окружающей среды	*л*	*1*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 7
	6	**Естественные и антропогенные ландшафты.** Классификация ландшафтов. Антропогенное преобразование ландшафтов. Проблемы сохранения ландшафтного и культурного разнообразия	*л*	*1*	
	7	**Практическая работа №2. Классификация ландшафтов по картам.** Определение типов ландшафтов по физико-географическим картам. Анализ степени антропогенного воздействия	*п*	*1*	

	8-9	Проблемы взаимодействия общества и природы. Опасные природные явления. Климатические изменения и их последствия. Загрязнение окружающей среды. Понятие «климатические беженцы»	*л*	*2*	
	10-11	**Практическая работа №3. Анализ глобальных экологических проблем.** Определение причин и последствий глобальных экологических проблем по регионам мира. Разработка рекомендаций по снижению негативного воздействия	*п*	*2*	
	12-13	**Природные ресурсы мира: виды и размещение.** Классификация природных ресурсов. Особенности размещения минеральных, водных, земельных, лесных ресурсов. Ресурсообеспеченность стран и регионов	*л*	*2*	
	14-15	**Практическая работа №4. Оценка природно-ресурсного потенциала страны**. Расчет ресурсообеспеченности страны по отдельным видам ресурсов. Сравнительный анализ природно-ресурсного капитала двух стран	*п*	*2*	
	16	**Практическая работа №5. Анализ проблем обезлесения и вододефицита.** Изучение географии обезлесения и водного дефицита по картам и статистическим данным	*п*	*1*	
		Содержание учебного материала:		***14***	
Раздел 3. Население мира	17-18	**Численность и воспроизводство населения.** Динамика численности населения Земли. Теория демографического перехода. Типы воспроизводства населения. Демографический взрыв и демографический кризис	*л*	*2*	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6
	19-20	**Практическая работа №6. Анализ демографической ситуации.** Определение и сравнение темпов роста населения крупных стран и регионов мира. Построение демографических диаграмм	*п*	*2*	
	21-22	**Состав и структура населения.** Возрастно-половой состав. Этнический и языковой состав населения мира. Мировые и национальные религии, их география	*л*	*2*	
	23-24	**Практическая работа №7. Этноконфессиональная карта мира.** Анализ размещения крупных народов и религиозных групп. Определение особенностей этноконфессионального состава регионов	*п*	*2*	

	25-26	**Размещение населения и урбанизация.** Факторы размещения населения. Плотность населения. Миграции населения: причины, типы, направления. Урбанизация и её особенности в разных типах стран	*л*	*2*	
	27-28	**Практическая работа №8. Анализ урбанизации.** Сравнение уровня и темпов урбанизации в странах с разным уровнем экономического развития. Характеристика крупнейших городских агломераций и мегалополисов	*п*	*2*	
	29	**Качество жизни населения.** Показатели качества жизни. Индекс человеческого развития (ИЧР). Сравнительный анализ качества жизни населения различных стран и регионов	*л*	*1*	
	30	**Практическая работа №9. Расчет и анализ ИЧР.** Интерпретация данных ИЧР для групп стран. Выявление факторов, влияющих на качество жизни населения	*п*	*1*	
		Содержание учебного материала:		***20***	
Раздел 4. Мировое хозяйство	31-32	**Структура и этапы развития мирового хозяйства.** Понятие мирового хозяйства. Основные этапы развития. Факторы размещения производства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура	*л*	*2*	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 7
	33-34	**Международное географическое разделение труда.** Сущность МГРТ. Условия формирования международной специализации. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны	*л*	*2*	
	35-36	**Практическая работа №10. Сравнение структуры экономики стран разных типов.** Анализ отраслевой структуры ВВП аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран по статистическим данным	*п*	*2*	
	37-38	**Топливно-энергетический комплекс мира.** География нефти, природного газа, угля. Страны-лидеры по запасам и добыче. «Сланцевая революция». Тенденции развития: «зелёная энергетика», водородная энергетика	*л*	*2*	
	39-40	**Практическая работа №11. Анализ ТЭК мира.** Определение основных грузопотоков нефти и газа. Характеристика роли России в мировом ТЭК	*п*	*2*	
	41-42	**Металлургия и машиностроение мира.** Сырьевая база чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители. География автомобилестроения, авиа-	*л*	*2*	

		строения, микроэлектроники			
	43-44	**Практическая работа №12. Карта размещения отраслей промышленности.** Нанесение на контурную карту крупнейших центров металлургии и машиностроения мира	*п*	*2*	
	45-46	**Сельское хозяйство мира.** Земельные ресурсы мира. География растениеводства и животноводства. Органическое сельское хозяйство. Рыболовство и аквакультура.	*л*	*2*	
	47-48	**Практическая работа №13. Карта сельскохозяйственных поясов мира.** Определение специализации сельского хозяйства по природным зонам и регионам	*п*	*2*	
	49-50	**Сфера услуг и международные экономические отношения.** Мировой транспорт и его география. Международная торговля. Туризм как отрасль мирового хозяйства. Транснациональные корпорации	*л*	*2*	
	51-52	**Практическая работа №14. Анализ международной торговли.** Определение основных экспортёров и импортёров продовольствия и промышленных товаров	*п*	*2*	
		Содержание учебного материала:		***14***	
Раздел 5. Регионы мира	53	**Регионы мира: подходы к районированию.** Многообразие подходов к выделению регионов мира. Макрорегионы и субрегионы	*л*	*1*	ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 6
	54-55	**Зарубежная Европа.** Состав региона. Природно-ресурсный потенциал. Население и его особенности. Хозяйство и интеграционные процессы. Геополитические проблемы	*л*	*2*	
	56-57	**Практическая работа №15. Сравнительная характеристика субрегионов Европы.** Сравнение уровня социально-экономического развития стран Западной, Восточной, Северной и Южной Европы	*п*	*2*	
	58-59	**Зарубежная Азия.** Состав региона. Особенности природных условий и ресурсов. Население (Китай, Индия как демографические гиганты). Хозяйственная специализация стран (Япония, Китай, Индия, страны Ближнего Востока)	*л*	*2*	
	60-61	**Практическая работа №16. Сравнение Китая и Индии.** Анализ различий в международной промышлен-	*п*	*2*	

		ной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии			
	62-63	**Америка.** Северная Америка (США, Канада): особенности ЭГП, населения, хозяйства. Латинская Америка: природные ресурсы, население, специализация хозяйства (Бразилия, Мексика, Аргентина)	*л*	*2*	
	64-65	**Практическая работа №17. Территориальная структура хозяйства Америки.** Объяснение особенностей размещения хозяйства США, Канады и Бразилии по картам	*п*	*2*	
	66	**Африка. Австралия и Океания.** Африка: природные ресурсы, демографические проблемы, экономические трудности постколониального развития. Австралия: особенности ЭГП, специализация хозяйства	*л*	*1*	
		Содержание учебного материала:		***6***	
Раздел 6. Россия в современном мире	67-68	**Россия на геополитической и геоэкономической карте мира.** Особенности геополитического положения России. Роль России в мировой политике и экономике. Отрасли международной специализации РФ	*л*	*2*	ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7
	69	**Практическая работа №18. Внешнеэкономические связи России.** Анализ изменений в структуре внешней торговли России в современных геополитических условиях	*п*	*1*	
	70	**Глобальные проблемы человечества и роль России в их решении.** Классификация глобальных проблем (геополитические, экологические, демографические, продовольственные). Участие России в решении глобальных проблем	*л*	*1*	
	71	**Практическая работа №19. Взаимосвязь глобальных проблем.** Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем на основе анализа различных источников	*п*	*1*	
Промежуточная аттестация.	72	Дифференцированный зачет	*п*	*1*	
		ИТОГО		***72***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета географии А310/1.

Оборудование учебного кабинета в (соответствии с паспортом учебного кабинета):

1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Компьютер – 1 шт., 4.Проекционный экран – 1 шт.; 5.Видеопроектор – 1 шт.; 6.Информационный стенд - 1 шт.; 7. Наглядные пособия: Глобус, глобус (электрический); 8. Карты: Политическая карта; Карта России; Мировая добыча нефти и природного газа; Промышленность мира; Политическая карта; Уровень социально-экономического развития стран; Международные организации; Минеральные ресурсы; Агроклиматические ресурсы мира; Экологические проблемы мира; Население мира; Народы мира; Религии мира; Электроэнергетика мира; Сельское хозяйство; Транспорт мира; Государство Европы; Государства зарубежной Азии: Япония; Общегеографическая карта: Япония; Социально-экономическая мира: Китай; Общегеографическая карта: Китай; Социально-экономическая карта: Государства Северной Америки, США; Общегеографическая карта: США. Социально-экономическая карта: Государства Латинской Америки, Государства Африки, Австралия и Новая Зеландия; Глобальные проблемы человечества; Памятники истории и культуры, находящиеся под охраной ЮНЕСКО; 9. Таблицы по географии: Социально – экономическая типология стран мира, Минеральные ресурсы мира, Рост численности населения Земли, Социально-демографические показатели в странах мира, География мировой урбанизации, Основные виды и направления международных миграций Политическое устройство стран мира, Ведущие центры мирового хозяйства Межгосударственная экономическая интеграция, Страны - лидеры в производстве основных промышленных товаров, Страны- лидеры в производстве основных сырьевых товаров, Страны-лидеры в производстве основных продовольственных товаров, Соединенные Штаты Америки, Китайская Народная Республика, Федеративная Республика Бразилия, Республика Индия. 10. Стенды нстенные: «Флаги и население, карты второй язык географии», «Портреты географов», «Цитата А. Казанцева» (3 этаж, № 3)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Кузнецов, А. П. География. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — Москва: Просвещение, 2024. — 367, [1] с.: ил., карты. — (Учебник СПО)

Дополнительная литература:

1. Максаковский, В. П. Географическая картина мира. Учебное пособие для СПО / В. П. Максаковский. — М.: Юрайт, 2025.
2. Гладкий, Ю. Н. География мирового хозяйства: учебник для СПО / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. — М.: Просвещение, 2025.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Росстата (www.gks.ru)
2. Сайт Всемирного банка (data.worldbank.org)
3. Сайт ООН по вопросам народонаселения (www.un.org/development/desa/population)
4. Портал «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» (www.edukontent.ru)

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: биология, история, экономика, экология, основы микробиологии, санитарии и гигиены, иностранный язык, профессиональные модули

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

В процессе реализации рабочей программы применяются следующие инновационные педагогические технологии:

1. **Технология проблемного обучения** — создание учебных ситуаций, требующих географического анализа при решении профессиональных задач (выбор поставщиков сырья, оценка логистических маршрутов).
2. **Проектная деятельность** — выполнение мини-проектов: «География ингредиентов национального блюда», «Анализ продовольственной безопасности региона», «Экотропа: от поля до стола».
3. **Кейс-метод (case-study)** — разбор реальных ситуаций: влияние климатических аномалий на урожайность, географические риски в цепочках поставок.
4. **ИКТ-технологии**:
    - Использование интерактивных карт (Google Earth, Яндекс.Карты, GIS-платформы);
    - Работа с онлайн-статистикой (FAO, Росстат, Всемирный банк);
    - Применение мультимедийных презентаций и виртуальных экскурсий.
5. **Геймификация** — образовательные квесты по географическим темам, викторины «Угадай регион по ингредиентам», ролевые игры «Международная выставка продуктов питания».
6. **Технология развития критического мышления** — приёмы «Кластер», «Фишбоун», «З–Х–У» при анализе географических процессов и их влияния на пищевую индустрию.
7. **Дифференцированное обучение** — индивидуальные задания с учётом уровня подготовки и профессиональных интересов обучающихся.
8. **Сотрудничество и групповые формы работы** — парная и групповая работа при выполнении практических заданий, защита коллективных проектов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и проектов.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01, ОК 02	Умение работать с различными источниками географической информации: картами, статистикой, ГИС-ресурсами; анализировать данные о природных ресурсах, населении, хозяйстве стран	Практические работы №1, 4, 11, 14; тестирование; работа с цифровыми ресурсами; мини-проекты
ОК 03, ОК 04, ОК 05	Способность планировать учебную деятельность, представлять результаты географических исследований в устной и письменной форме, работать в команде	Защита практических работ; групповые проекты; эссе на тему «География и моя профессия»; фронтальный опрос
ОК 06, ОК 07	Понимание социальной и экологической ответственности профессиональной деятельности; знание роли России в решении глобальных проблем	Дискуссии; написание эссе; практические работы №3, 10, 19; беседа по проблемам устойчивого развития
ОК 09 + ПК 1.1–4.1	Применение географических знаний для профессиональных задач: оценка качества сырья, учёт региональных особенностей, логистика поставок	Практические работы №13, 15–17; кейс-задания; дифференцированный зачёт с профессионально-ориентированными вопросами
Дисциплинарные результаты (все разделы)	Знание методологических основ географии, закономерностей размещения населения и хозяйства, региональных особенностей мира и России	Тестирование по разделам; контрольные работы; выполнение всех практических работ; дифференцированный зачёт

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 9 декабря 2016 г.
.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Раимбакиева Айгуль Фахрисламовна, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Н.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**13**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**19**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**20**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.06 иностранный язык предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.06 Иностранный язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Метапредметные, личностные	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические	-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный)

	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 решении, находить аргументы, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях;	в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явлении, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным понимание прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; Письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого

	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	языка; -писать электронные сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; -владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; -знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

		-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; -владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; -владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;

		-уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, 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:	-владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии стран/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; -владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при

	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 энергетических норм, норм информационной безопасности; -владеть навыками распознавания и защиты информационной безопасности личности	говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; -уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной	-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого

	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.	этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09. Пользоваться профессиональн	Наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до2,5 минут аутентичные тексты, содержащие

ой документацией на государственном и иностранном языках	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных	отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

	проектов; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - о с у щ е с т в л я т ь целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа в, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*72*
в том числе:	
практические занятия	*72*
Промежуточная аттестация в форме: *Зачет с оценкой*	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины

(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	**Количество часов**	**Формируемые компетенции**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
			1 семестр	**28ч**	
Входное тестирование	**1-2**	**Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося** **- Лексико-грамматический тест** **- Устное собеседование**	***п***	*2*	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей					
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	**Содержание учебного материала**				
	3	**Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	4	**Отношения поколений в семье.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	5	**Описание внешности и характера.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	6	**Правила чтения.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	7	**Глагол to be.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	8	**Глагол to have.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.2 Молодежь в современном обществе. Досуг	**Содержание учебного материала**				
	9	**Рабочий день.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*

молодежи: увлечения и интересы	**10**	**Досуг. Хобби.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	11	**Активный и пассивный отдых.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	12	**Предлоги.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	13	**Простое настоящее время.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	14	**Простое продолжительное время.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**				
	15	**Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	16	**Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	17	**Оборот there is/are.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	18	**Неопределенные местоимения.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.4 Покупки: одежа, обувь и продукты питания	**Содержание учебного материала**				
	19	**Виды магазинов. Ассортимент товаров.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	20	**Совершение покупок в продуктовом магазине.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	21	**Совершение покупок в магазине одежды/ обуви.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	22-23	**Артикль определенный.**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	24-25	**Артикль неопределенный.**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*

	26	**Артикль нулевой.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Контрольная работа	**27-28**	**Тема 1.1 - 1.4**	***п***	*2*	
			2 семестр	**44ч**	
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	**Содержание учебного материала**				
	29	**Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	30	**Еда полезная и вредная.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	31	**Множественное число существительных.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	32	**Простое прошедшее время.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.	**Содержание учебного материала**				
	33	**Почему и как люди путешествуют.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	34	**Путешествие на поезде, самолете**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	35	**Степени сравнения**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	36	**Сравнительные обороты**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.7 Страна/ страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**				
	37	**Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	38	**США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*

	39	**Простое прошедшее время.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	40	**Прошедшее продолжительное действие.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	41	**Прошедшее совершенное действие.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.8 Россия	**Содержание учебного материала**				
	42	**Географическое положение, климат, население.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	43	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	44	**Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	45	**Традиции народов России.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	46	**Прошедшее совершенное действие (образование)**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	47	**Прошедшее совершенное действие (функции)**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	48	**Прошедшее совершенное действие (слова маркеры)**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Контрольная работа	**49-50**	**Тема 1.6 - 1.8**	***п***	*2*	
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей					
Тема2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	**Содержание учебного материала**				
	51	**Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии/ специальности.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	52	**Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/ специальности.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	53	**Герундий.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	54	**Инфинитив.**	***п***	*1*	*ОК 01, ОК 02,*

					ОК 04, ОК 09
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	**Содержание учебного материала**				
	55-56	**Природные и физические явления**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	57-58	**Экономические и социальные проблемы**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	59-60	**Экологические проблемы**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	**Содержание учебного материала**				
	61-62	**Достижения науки.**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	63-64	**Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/ стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	**Содержание учебного материала**				
	65-66	**Известные ученые и их открытия в России**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	67-68	**Известные ученые и их открытия за рубежом**	***п***	*2*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09*
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Контрольная работа	**69-70**	**Тема 2.1 - 2.4**	***п***	*2*	
Промежуточная аттестация	**71-72**	**Зачет с оценкой**	***п***	*2*	
Итого				*72*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование: Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности А307/2

Оснащение: Рабочие места на 18 обучающихся; Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб); Проекционный экран; Видеопроектор мультимедийный; Школьная доска; Стенды настенные: Правила чтения в английском языке, Таблица времен в Passive Voice, Таблица времен в Active Voice, Таблица предлогов в английском языке, Карта Британии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Смирнова, Е. Ю. Английский язык. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Ю. Смирнова, Ю. А. Смирнов. — Москва: Просвещение, 2025. — 256 с.: ил. — (Учебник СПО).

2. Смирнова, Е. Ю. Английский язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажер: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Ю. Смирнова, Ю. А. Смирнов. — Москва: Просвещение, 2025. — 131 с.: ил. — (Учебник СПО).

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, русский язык, история.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Инновационные педагогические технологии
- Технология уровневой дифференциации
- Кейс-технология
- Технология решения изобретательских задач (ТРИЗ)
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология проблемного обучения
- Технология проектов
- Игровые технологии
- Технология развития критического мышления
- Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.
Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Написание эссе,
Работа с документами,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение самостоятельной работы,
Выполнение индивидуальных проектов,
Контрольные работы,
Зачет с оценкой

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы, Зачет с оценкой

	препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явлении, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным понимание прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; Письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; -писать электронные сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; -владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; -знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне	

	основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; -владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; -владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; -уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД 07 МАТЕМАТИКА

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД. 07 Математика разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело №1570 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Петрунина Анна Александровна, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «16» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Несвельдинов Ренат Социалович

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**26**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**42**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**43**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных материалов	**61**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**140**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД 07 Математика предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД 07 Математика входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД 07 Математика обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать

	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области	понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и

	жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; -уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать

		понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные

		фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные

		рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач. - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь свободно оперировать понятиями:

		степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции;

		умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и

		физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры. - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и

		электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые,

		параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости,

		расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать

		полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные,

	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 этнических норм, норм информационной безопасности - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать

грамотности в различных жизненных ситуациях;	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	понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками.

	риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями:

	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	степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные и тригонометрические функции, показательная логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики

		функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	мира
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Осознание обучающимися российской-гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов РФ 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 национальных, традиционных. 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-	- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях

	юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и	

	осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности;	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь

		поверхности), используя изученные формулы и методы

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **236** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **228** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **2** часа.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*236*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*228*
в том числе:	
лекции	*124*
практические занятия	*104*
лабораторные работы	
Электронное обучение	
Консультации	*2*
Контрольная работа	
Самостоятельная работа	*2*
Промежуточная аттестация в форме: *экзамена*	*4*

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы			**10 (5/5)**		
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	**Содержание учебного материала**				*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06*
	1	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	*л*	*1*	
	2	Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями. Формулы сокращенного умножения.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: проработать материал лекции и выполнить задание в тетради				
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**				
	3	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты.	*л*	*1*	
	4	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	*л*	*1*	
	Домашнее задание: проработать материал лекции				
Тема 1.3 Процентные вычисления в профессиональных задачах	**Содержание учебного материала**				
	5	Процентные вычисления в профессиональных задачах.	*л*	*1*	
	6	Процентные вычисления в профессиональных задачах.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: проработать материал лекции и рассмотреть решение задач в тетради				

Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	**Содержание учебного материала**				
	7	Вычисления и преобразования.	*п*	*1*	
	8	Решение уравнений и неравенств	*п*	*1*	
	9	Геометрия на плоскости.	*л*	*1*	
	10	Контрольная работа.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: **-**Башмаков М.И. задачник: стр 6 № 1.1-1.4, стр 13 №1.20; выполнить самостоятельную работу на стр 13 №12.20 А (1) Б(1) В(1), №12.21(А), №12.25 А(1)Б(1); - изучить конспект и выполнить задание в тетради;				
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции			**38 (22/16)**		
Тема 2.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	**Содержание учебного материала**				*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07*
	11	Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	*л*	*1*	
	12	Свойства корня n-ой степени.	*л*	*1*	
	13	Функции y=√x их свойства и графики.	*л*	*1*	
	14	Преобразование иррациональных выражений.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 29 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр24 выполнить 2.1 (А, Б)				
Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	**Содержание учебного материала**				
	15	Понятие и свойства степени с рациональным показателем.	*л*	*1*	
	16	Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем.	*п*	*1*	
	17	Понятие и свойства степени с действительным показателем.	*л*	*1*	
	18	Преобразование выражений, содержащих степени с действительным показателем.	*п*	*1*	
	19	Степенные функции. Свойства степенных функций.	*л*	*1*	
	20	Графики степенных функций.	*л*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 33 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр26 выполнить 2.5 (А) - выполнить задание в тетради на построение графиков				
Тема 2.3 Решение иррациональных уравнений	**Содержание учебного материала**				
	21	Равносильность иррациональных уравнений.	*л*	*1*	
	22	Методы решения иррациональных уравнений.	*л*	*1*	

	23	Решение иррациональных уравнений.	*л*	*1*	
	24	Решение иррациональных уравнений.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - прочитать конспект, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр30 выполнить 2.7 (А)				
Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**				
	25	Определение показательной функции и ее свойства.	*л*	*1*	
	26	Знакомство с применением показательной функции.	*л*	*1*	
	27	График показательной функции	*п*	*1*	
	28	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей.	*п*	*1*	
	29	Решение показательных уравнений методом введения новой переменной.	*п*	*1*	
	30	Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.	*п*	*1*	
	31	Показательные неравенства.	*л*	*1*	
	32	Решение показательных неравенств.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 39 прочитать занятие 5, рассмотреть примеры - стр 43 выполнить задание 2 - стр 44 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры - стр 46 выполнить задание 1 - стр 44 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры и выполнить задание 2 стр 47				
Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	**Содержание учебного материала**				
	33	Логарифм числа. Вычисление логарифмов.	*л*	*1*	
	34	Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	*п*	*1*	
	35	Преобразование логарифмических выражений	*л*	*1*	
	36	Преобразование логарифмических выражений	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр37 прочитать занятие 4, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр36 выполнить 2.11 (Б)				
	Содержание учебного материала				
Тема 2.6 Логарифмическая	**37**	Логарифмическая функция и ее свойства.	*л*	*1*	
	38	Построение графиков функции	*п*	*1*	

функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	**39**	Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	*л*	*1*	
	40	Методы решения логарифмических уравнений	*л*	*1*	
	41	Функционально-графический метод решения логарифмических уравнений.	*л*	*1*	
	42	Решение логарифмических уравнений методом потенцирования.	*п*	*1*	
	43	Решение логарифмических уравнений методом введения новой переменной.	*п*	*1*	
	44	Логарифмические неравенства.	*л*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 40 прочитать занятие 5, рассмотреть примеры; - стр 46 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр38 выполнить 2.14, 2.15 - стр 44 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры и выполнить задание 4 стр 47				
Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике	**Содержание учебного материала**				
	45	Логарифмическая спираль в природе.	*л*	*1*	
	46	Математические свойства логарифмической спирали.	*л*	*1*	
	47	Решение практических задач.	*п*	*1*	
	48	Контрольная работа.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: конспект, решить задачи в тетради;				
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве.			**16 (11/5)**		
Тема 3.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**				*ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07*
	49	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство).	*л*	*1*	
	50	Основные аксиомы стереометрии.	*л*	*1*	
	51	Пересекающиеся, перпендикулярные, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве.	*л*	*1*	
	52	Взаимное расположение прямых и плоскостей	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 52 занятие 1 прочитать и ответить на вопросы. Башмаков М.И. задачник: стр 66 выполнить 3.133, 3.134; -проработать конспект, из задачника стр 68 выполнить задание 3.135.				
Тема 3.2	**Содержание учебного материала**				

Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**53**	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	*л*	*1*	
	54	Решение задач	*п*	*1*	
	55	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда.	*л*	*1*	
	56	Построение основных сечений.	*л*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 56 занятие 2 прочитать и ответить на вопросы. - Башмаков М.И. задачник: стр 53 выполнить 3.19, 3.24; - Башмаков М.И. задачник: стр 63-64 выполнить задания 3.103, 3.106, 3.114				
Тема 3.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**				
	57	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости.	*л*	*1*	
	58	Признак перпендикулярности прямой и плоскости	*л*	*1*	
	Домашнее задание: стр 88 прочитать занятие 4 и ответить на вопросы;				
Тема 3.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание учебного материала**				
	59	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью.	*л*	*1*	
	60	Решение задач	*п*	*1*	
	61	Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.	*л*	*1*	
	62	Решение задач	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 58 прочитать занятие 3, решить задачи в тетради - стр 58 прочитать занятие 3 и ответить на вопросы				
Тема 3.5 Прямые и плоскости в практических задачах	**Содержание учебного материала**				
	63	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач.	*л*	*1*	
	64	Зачет.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - Башмаков М.И. задачник: стр51 №3.10, стр 53 № 3.23; - Башмаков М.И. задачник: стр55 №3.42-3.43, стр 7№ 3.143;				

Раздел 4. Координаты и векторы				**12 (6/6)**	
Тема 4.1 Координаты и векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**				
	65	Понятие вектора в пространстве. Действия с векторами.	*л*	*1*	*ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07*
	66	Компланарные вектора. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам	*л*	*1*	
	Домашнее задание: стр79 прочитать занятие 1и 2, ответить на вопросы.				
Тема 4.2 Метод координат в пространстве	**Содержание учебного материала**				
	67	Декартовые координаты в пространстве. Координаты вектора.	*л*	*1*	
	68	Действия с векторами (сложение, вычитание, умножения вектора на число)	*п*	*1*	
	69	Простейшие задачи в координатах.	*л*	*1*	
	70	Простейшие задачи в координатах.	*п*	*1*	
	71	Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.	*л*	*1*	
	72	Угол между прямой и плоскостью	*л*	*1*	
	Домашнее задание: - изучить конспект, выполнить задание в тетради; - стр 85 прочитать занятие 3, ответить на вопросы; - изучить конспект, выполнить задание в тетради.				
Тема 4.3 Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости	**Содержание учебного материала**				
	73-74	Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты	*п*	*2*	
	75-76	Зачет	*п*	*2*	
	Домашнее задание: изучить конспект, выполнить задание в тетради;				
Раздел 5. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции				**34 (18/16)**	
Тема 5.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	**Содержание учебного материала**				
	77	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	*л*	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05*
	78	Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.	*л*	*1*	
	79	Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	*л*	*1*	
	80	Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 93 прочитать занятие 1 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 122 выполнить задания 6.1, 6.2; - стр 98 прочитать занятие 2 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник:				

	стр 122 выполнить задания 6.3, 6.5 (А)				
Тема 5.2 Основные тригонометрические тождества. Основные формулы	**Содержание учебного материала**				
	81	Тригонометрические тождества.	*л*	*1*	
	82	Преобразования простейших тригонометрических выражений.	*п*	*1*	
	83	Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и – α. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	*п*	*1*	
	84	Преобразования тригонометрических выражений.	*п*	*1*	
	85	Формулы сложения. Формулы двойного и половинного угла	*л*	*1*	
	86	Преобразования тригонометрических выражений	*п*	*1*	
	87	Формулы приведения. Формулы суммы и разности синуса и косинуса	*л*	*1*	
	88	Преобразования тригонометрических выражений	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 103 прочитать занятие 3 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 127 выполнить задания 6.10, 6.18, 6.25; - Башмаков М.И. задачник: стр 152 выполнить задание 6.63(А);				
Тема 5.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Содержание учебного материала**				
	89	Область определения и множество значений тригонометрических функций.	*л*	*1*	
	90	Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций.	*л*	*1*	
	91	Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x.	*л*	*1*	
	92	Свойства и графики функций y = tg x, y = ctg x.	*л*	*1*	
	93	Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	*л*	*1*	
	94	Преобразование графиков тригонометрических функций.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 109 прочитать занятие 4 ответить на вопросы - Башмаков М.И. задачник: стр 136 выполнить задание 6.43; - прочитать конспект, выполнить задание в тетради.				
Тема 5.4 Обратные тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**				
	95	Обратные тригонометрические функции.	*л*	*1*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05*
	96	Свойства обратных тригонометрических функций.	*л*	*1*	
	97	Графики обратных тригонометрических функций.	*л*	*1*	
	98	Построение графиков обратных тригонометрических функций.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: изучить конспект и выполнить задание в тетради.				

Тема 5.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**				
	99	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a.	*л*	*1*	
	100	Решение уравнений	*п*	*1*	
	101	Уравнение tg x = a, ctg x = a.	*л*	*1*	
	102	Решение уравнений	*п*	*1*	
	103	Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к квадратным.	*л*	*1*	
	104	Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к квадратным	*п*	*1*	
	105	Решение тригонометрических уравнений методом разложения на множители.	*п*	*1*	
	106	Решение однородных тригонометрических уравнений.	*п*	*1*	
	107	Простейшие тригонометрические неравенства.	*п*	*1*	
	108	Простейшие тригонометрические неравенства.	*л*	*1*	
	109-110	Контрольная работа.	*п*	*2*	
	Домашнее задание: - стр 114-116 прочитать занятие 5 ответить на вопросы; Башмаков М.И. задачник: стр133 выполнить задания 6.32(А): 1,2,4,5,8,14,20 - стр 114-116 прочитать занятие 5 ответить на вопросы; Башмаков М.И. задачник: стр133 выполнить задания 6.32(А): 3,6,7,16,26 - Башмаков М.И. задачник: стр136 выполнить задание 6.40 (А):1-3 - Башмаков М.И. задачник: стр136 выполнить задание 6.40 (А):4-6, 17-19 - Башмаков М.И. задачник: стр136 выполнить задание 6.41				
Раздел 6. Производная и первообразная функции				**56 (29/27)**	
Тема 6.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	**Содержание учебного материала**				
	111	Приращение аргумента. Приращение функции.	*л*	*1*	*ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07*
	112	Задачи, приводящие к понятию производной.	*л*	*1*	
	113	Определение производной.	*л*	*1*	
	114	Алгоритм отыскания производной.	*л*	*1*	
	115	Формулы дифференцирования.	*л*	*1*	
	116	Формулы дифференцирования.	*п*	*1*	
	117	Правила дифференцирования.	*л*	*1*	
	118	Правила дифференцирования.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 171прочитать занятие 3, стр 176 прочитать занятие 4 ответить на				

	вопросы; -изучить конспект, разобрать примеры и выполнить задание в тетради; -изучить конспект, подготовиться к практической работе; - Башмаков М.И. задачник: стр235 выполнить задания 9.12(А), 9.13;				
Тема 6.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	**Содержание учебного материала**				
	119	Понятие непрерывной функции.	*л*	*1*	
	120	Свойства непрерывной функции.	*л*	*1*	
	121	Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.	*л*	*1*	
	122	Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	*л*	*1*	
	123	Решение неравенств методом интервалов.	*л*	*1*	
	124	Решение неравенств методом интервалов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 139 прочитать занятие 5 и ответить на вопросы; -стр 245 прочитать о методе интервала при решении неравенств, рассмотреть примеры. -выполнить задание в тетради.				
Тема 6.3 Геометрический и физический смысл производной	**Содержание учебного материала**				
	125	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	*л*	*1*	
	126	Уравнение касательной к графику функции.	*л*	*1*	
	127	Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x).	*п*	*1*	
	128	Решение задач на геометрический смысл производной	*п*	*1*	
	129	Физический смысл производной.	*л*	*1*	
	130	Решение задач на физический смысл производной	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 171прочитать занятие 3, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр236 выполнить задания 9.16, 9.17; - выучить конспект и выполнить задание в тетради				
Тема 6.4 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала**				
	131	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	*л*	*1*	
	132	Задачи на максимум и минимум.	*п*	*1*	
	133	Исследование функции на монотонность	*л*	*1*	

	134	Исследование функции на монотонность	*п*	*1*	
	135	Исследование функции на экстремум	*л*	*1*	
	136	Исследование функции на экстремум	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 240 выполнить задания 9.41, 9.43(А);				
Тема 6.5 Исследование функций и построение графиков	**Содержание учебного материала**				
	137	Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	*л*	*1*	
	138	Исследование функции и построения ее графика с помощью производной.	*л*	*1*	
	139	Построение графиков функций.	*л*	*1*	
	140	Построение графиков функций.	*п*	*1*	
	141	Построение графиков функций.	*п*	*1*	
	142	Построение графиков функций.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 241 выполнить задания 9.44(А); - выполнить индивидуальное задание.				
Тема 6.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	**Содержание учебного материала**				
	143	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций.	*л*	*1*	
	144	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций.	*п*	*1*	
	145	Построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	*л*	*1*	
	146	Построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 242 выполнить задания 9.45(А); - выполнить индивидуальное задание				
Тема 6.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	**Содержание учебного материала**				
	147	Наименьшее и наибольшее значение функции.	*л*	*1*	
	148	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с помощью производной в практических задачах.	*л*	*1*	
	149	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с	*п*	*1*	

		помощью производной в практических задачах.			
	150	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с помощью производной в практических задачах.	*п*	*1*	
	151-152	Контрольная работа.	*п*	*2*	
	Домашнее задание: - стр 187 прочитать занятие 7, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 244 выполнить задания 9.52(А);				
Тема 6.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	**Содержание учебного материала**				
	153	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x).	*л*	*1*	
	154	Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.	*п*	*1*	
	155	Таблица формул для нахождения первообразных.	*л*	*1*	
	156	Изучение правила вычисления первообразной.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 193 прочитать занятие 8, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр253 выполнить 10.1(А, Б); - Башмаков М.И. задачник: стр258 выполнить 10.9 (А, Б)				
Тема 6.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Содержание учебного материала**				
	157	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции.	*л*	*1*	
	158	Понятие определённого интеграла.	*л*	*1*	
	159	Вычисление определенного интеграла	*п*	*1*	
	160	Вычисление определенного интеграла	*п*	*1*	
	161	Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	*л*	*1*	
	162	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	*п*	*1*	
	163-164	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	*п*	*2*	
	165-166	Контрольная работа.	*п*	*2*	
	Домашнее задание: - стр 201 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр254 выполнить 10.5(А); - Башмаков М.И. задачник: стр260 выполнить 10.11 - выполнить задание в тетради				

	-выполнить домашнюю контрольную работу				
Раздел 7. Многогранники и тела вращения				**42 (21/ 21)**	
Тема 7.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида	**Содержание учебного материала**				
	167	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.	*л*	*1*	*ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07*
	168	Решение задач на нахождение элементов призмы.	*п*	*1*	
	169	Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	*л*	*1*	
	170	Решение задач на элементы параллелепипеда	*п*	*1*	
	171	Пирамида и её элементы. Правильная пирамида.	*л*	*1*	
	172	Решение задач на нахождение элементов пирамиды.	*п*	*1*	
	173	Усеченная пирамида и е элементы.	*л*	*1*	
	174	Решение задач на нахождение элементов усеченной пирамиды.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 145 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр219 выполнить 8.83(А), 8.84. - стр 148 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр208 выполнить 8.22 (А), 8.29 (А)				
Тема 7.2 Правильные многогранники в жизни	**Содержание учебного материала**				
	175	Площадь поверхности призмы.	*л*	*1*	
	176	Решение задач.	*п*	*1*	
	177	Площадь поверхности пирамиды	*л*	*1*	
	178	Решение задач	*п*	*1*	
	179	Простейшие комбинации многогранников.	*л*	*1*	
	180	Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы).	*л*	*1*	
	181-182	**Зачет по теме «Многогранники»**	*п*	*2*	
	Домашнее задание: - Башмаков М.И. задачник: стр214 выполнить 8.58 - выучить формулы и решить задачи в тетради - выполнить задание в тетради				
	Самостоятельная работа: приготовить сообщение на тему «Интересные факты о правильных многогранниках»			*2*	
Тема 7.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	**Содержание учебного материала**				
	183	Основные свойства прямого кругового цилиндра.	*л*	*1*	

	184	Решение задач на элементы цилиндра	*п*	*1*	
	185	Основные свойства прямого кругового конуса. Представление об усечённом конусе.	*л*	*1*	
	186	Решение задач на элементы конуса.	*п*	*1*	
	187	Шар и сфера.	*л*	*1*	
	188	Уравнение сферы. Решение задач	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 151 прочитать занятие 4, рассмотреть примеры, решить задачи в тетради - стр 151 прочитать занятие 4, рассмотреть примеры, Башмаков М.И. задачник: стр215 выполнить 8.67 - стр 151 прочитать занятие 4, Башмаков М.И. задачник: стр215 выполнить 8.63, 8.64. Выучить уравнение сферы и решить задачи в тетради				
Тема 7.4 Объемы и площади поверхностей тел	**Содержание учебного материала**				
	189	Объем прямоугольного параллелепипеда и куба	*л*	*1*	
	190	Решение задач на объем.	*п*	*1*	
	191	Объемы прямой призмы.	*л*	*1*	
	192	Решение задач на объем.	*п*	*1*	
	193	Объемы пирамиды.	*л*	*1*	
	194	Решение задач на объем.	*п*	*1*	
	195	Объем цилиндра.	*л*	*1*	
	196	Решение задач на объем	*п*	*1*	
	197	Объем конуса.	*л*	*1*	
	198	Решение задач на объем	*п*	*1*	
	199	Объем шара.	*л*	*1*	
	200	Решение задач на объем шара	*п*	*1*	
	201	Решение задач на соотношение объемов.	*л*	*1*	
	202	Решение задач на соотношение объемов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
Тема 7.5 Примеры симметрий в профессии	**Содержание учебного материала**				
	203	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).	*л*	*1*	
	204	Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	*л*	*1*	
	205	Примеры симметрий в профессии.	*л*	*1*	

	206	Примеры симметрий в профессии.	*п*	*1*	
	207-208	**Зачет**	*п*	*2*	
	Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
Раздел 8. Элементы теории вероятностей и математической статистики			**20 (12/8)**		
Тема 8.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	**Содержание учебного материала**				
	209	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий.	*л*	*1*	*ОК 02, ОК 03, ОК 05*
	210	Условная вероятность.	*л*	*1*	
	211	Зависимые события. Независимые события.	*л*	*1*	
	212	Теоремы о вероятности произведения событий.	*л*	*1*	
	213	Решение задач.	*л*	*1*	
	214	Решение задач.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 219 прочитать занятие 1, рассмотреть примеры; - конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради - выполнить практическую работу				
Тема 8.2 Вероятность в профессиональных задачах	**Содержание учебного материала**				
	215	Относительная частота события. Свойство устойчивости частоты события.	*л*	*1*	
	216	Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события.	*л*	*1*	
	217	Решение задач.	*п*	*1*	
	218	Решение задач.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради - выполнить домашнюю контрольную работу				
Тема 8.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	**Содержание учебного материала**				
	219	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	*л*	*1*	
	220	Закон распределения дискретной случайной величины. Числовые характеристики дискретной случайной величины.	*л*	*1*	
	221	Решение задач.	*п*	*1*	
	222	Решение задач.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: - стр 225 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры				

	- решить задачи в тетради				
Тема 8.4 Задачи математической статистики.	**Содержание учебного материала**				
	223	Первичная обработка статистических данных.	*л*	*1*	
	224	Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	*л*	*1*	
	225	Работа с таблицами, графиками и диаграммами.	*л*	*1*	
	226	Работа с таблицами, графиками и диаграммами.	*п*	*1*	
	227-228	Контрольная работа.	*п*	*2*	
	Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
	229-230	**Самостоятельная работа**		*2*	
	231-232	**Консультации**		*2*	
	233-236	**Экзамен**		*4*	
			Итого	*236*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **№ А 313 «Кабинет математики и математических дисциплин»**.

Оборудование учебного кабинета в (соответствии с паспортом учебного кабинета):

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Набор линеек
8. Модели геометрических фигур
9. Портреты ученых
10. Набор
11. Стенды: «К уроку», «Математика- царица наук», «Многогранники», «Тела вращения», «Тригонометрические формулы», «Основные математические формулы», «Формулы решения задач»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Башмаков М.И. Математика [Электронный ресурс]: задачник: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2024. — 416 с.
2. Башмаков М.И. Математика [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2024. — 416 с.
3. Математика. Электронная рабочая тетрадь: учебное издание / Башмаков М.И., Буцко Е. В., Вербицкая А. В., Дмитренко И. П. - Москва: Академия, 2025

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: русский язык, литература, история, биология.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий: технология уровневой дифференциации, информационные технологии, технология проектов, игровые технологии

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.
Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Написание эссе,
Работа с документами,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение самостоятельной работы,
Выполнение индивидуальных проектов,
Контрольные работы,
Экзамен

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы Промежуточная аттестация в форме экзамена

	простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную	

	в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; -уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма,	

	пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и	

	общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач. - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных,	

	целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым	

	показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический	

	смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры. - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - уметь находить	

	вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный	

	многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и	

	подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной

деятельности	строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни	работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы
ОК 03 Планировать и	- уметь оперировать	Фронтальный опрос,

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками.	Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей,	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных

	комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные и тригонометрические функции, показательная логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее	проектов, Контрольные работы

	значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы
	- уметь оперировать	Фронтальный опрос,

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;	понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях	Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы

	наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД. 08 ИНФОРМАТИКА

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД. 08 ИНФОРМАТИКА разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Красавина Ирина Владимировна, преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «16» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Несвельдинов Ренат Социалович
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**9**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**18**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**19**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных материалов	**22**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**145**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД. 08 ИНФОРМАТИКА предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД. 08 ИНФОРМАТИКА входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД. 08 ИНФОРМАТИКА обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практикеитерии их достижения;	
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	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного

	получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов:

		представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **108** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108** часа.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине,

перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАТИКА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*108*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*108*
в том числе:	
лекции	
практические занятия	*108*
лабораторные работы	
Электронное обучение	
Консультации	
Самостоятельная работа / Контрольная работа	
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины ИНФОРМАТИКА
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Количество часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Тема 1. Информация и информационная деятельность человека	***Содержание учебного материала***			***26/26***	
	1-2	**Информация и информационные процессы** Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы	*п*	*2*	*ОК 02*
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 1), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 30-38			
	3-4	**Подходы к измерению информации** Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	*п*	*4*	*ОК 02*
	5-6	**Подходы к измерению информации** Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 2-4), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 30-38			
	7-8	**Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера** Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров.	*п*	*4*	*ОК 02*
	9-10	**Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера** Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 5-7), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 38-50			

	11-12	**Кодирование информации. Системы счисления.** Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	*п*	*4*	*ОК 02*
	13-14	**Кодирование информации. Системы счисления.** Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 8,9,14.17), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 50-63			
	15-16	**Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики** Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом.	*п*	*2*	*ОК 02*
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 11-13), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 50-63			
	17-18	**Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет** Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.	*п*	*4*	*0К01* *ОК 02*
	19-20	**Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет** Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 11-12), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 286-297			
	21-22	**Службы Интернета. Сетевое хранение данных и цифрового контента** Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.	*п*	*2*	*ОК 02*

	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 13), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 298-316			
	23-24	**Информационная безопасность** Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).	*п*	*2*	*0К01* *ОК 02*
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок,18), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 169-176			
Тема 2. Использование программных систем и сервисов.	***Содержание учебного материала***			***36/36***	
	25-26	**Обработка информации в текстовых процессорах** Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	*п*	*6*	*ОК 02*
	27-28	**Обработка информации в текстовых процессорах** Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)			
	29-30	**Обработка информации в текстовых процессорах** Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 15), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 117-184			
	31-32	**Технологии создания структурированных текстовых документов** Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	*п*	*8*	*ОК 02*
	33-34	**Технологии создания структурированных текстовых документов** Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны			
	35-36	**Технологии создания структурированных текстовых документов** Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны			
	37-38	**Технологии создания структурированных текстовых документов** Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 15), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 117-184			
	39-40	**Компьютерная графика и мультимедиа** Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования	*п*	*4*	*ОК 02*

		видео (ПО Movavi)			
	41-42	**Компьютерная графика и мультимедиа** Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 16-17), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 203-209			
	43-44	**Технологии обработки графических объектов** Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	*п*	*6*	*ОК 02*
	45-46	**Технологии обработки графических объектов** Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)			
	47-48	**Технологии обработки графических объектов** Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 15), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 199-203			
	49-50	**Представление профессиональной информации в виде презентаций** Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	*п*	*4*	*ОК 02*
	51-52	**Представление профессиональной информации в виде презентаций** Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 18), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 226-231			
	53-54	**Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде** Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации	*п*	*6*	*. ОК 02*
	55-56	**Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде** Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации			
	57-58	**Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде** Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 18), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 226-231			
	59-60	**Гипертекстовое представление информации** Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	*п*	*2*	*ОК 02*
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 12)			
Тема 3.	***Содержание учебного материала***			***46/46***	

Информационное моделирование	61-62	**Модели и моделирование. Этапы моделирования. Списки, графы, деревья. Математические модели в профессиональной области** Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования. Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений. Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия).	*п*	*2*	*ОК 02*
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 6), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 232-236			
	63-64	**Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры** Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	*п*	*4*	*0К01*
	65-66	**Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры. Анализ алгоритмов в профессиональной области** Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 1-3), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 89-101			
	67-68	**Базы данных как модель предметной области** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Моделирование таблиц.	*п*	*16*	*ОК 02*
	69-70	**Базы данных как модель предметной области** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Конструирование таблиц.			
	71-72	**Базы данных как модель предметной области** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Связи между таблицами.			
	73-74	**Базы данных как модель предметной области** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Простые запросы.			
	75-76	**Базы данных как модель предметной области** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Сложные запросы.			
	77-78	**Базы данных как модель предметной области** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Формы.			
	79-80	**Базы данных как модель предметной области** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Отчеты.			

	81-82	**Базы данных как модель предметной области** Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных.			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 15), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 261-279			
	83-84	**Технологии обработки информации в электронных таблицах** Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация.	*п*	*6*	*ОК 02*
	85-86	**Технологии обработки информации в электронных таблицах** Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование			
	87-88	**Технологии обработки информации в электронных таблицах** Сортировка, фильтрация, условное форматирование			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 14), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 237-260			
	89-90	**Формулы и функции в электронных таблицах** Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	*п*	*6*	*ОК 02*
	91-92	**Формулы и функции в электронных таблицах** Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.			
	93-94	**Формулы и функции в электронных таблицах** Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 14), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 237-260			
	95-96	**Визуализация данных в электронных таблицах** Визуализация данных в электронных таблицах	*п*	*6*	*ОК 02*
	97-98	**Визуализация данных в электронных таблицах** Визуализация данных в электронных таблицах			
	99-100	**Визуализация данных в электронных таблицах** Визуализация данных в электронных таблицах			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 14), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 237-260			
	101-102	**Моделирование в электронных таблицах** Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	*п*	*6*	*ОК 02*
	103-104	**Моделирование в электронных таблицах** Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)			
	105-106	**Моделирование в электронных таблицах** Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из			

		профессиональной области)			
	107-108	**Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)**	*п*	***2***	
		ВСЕГО:		***108***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Учебный кабинет А238 Кабинет информатики Лаборатория Вычислительной техники, архитектуры персонального компьютера и периферийных устройств Кабинет мультимедиа-технологий

Оборудование учебного кабинета:

1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);

2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);

3.Компьютер преподавателя – 1 шт.;

4. Компьютеры ученические - 12 шт.; стулья офисные – 12 шт.

5. МФУ – 1 шт.;

6.Мультимедийный видеопроектор – 1 шт.;

7. Интерактивная доска - 1 шт.;

8. Стенды настенные: «Охрана труда», «Знаменитые личности», «Информация для группы». (2 этаж № 35)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Цветкова М.С. Информатика: ЭФУ: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. - Москва: Академия, 2024.
2. Цветкова М.С. Информатика: Практикум. ЭФУ: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. - Москва: Академия, 2024.
3. Цветкова М.С. Информатика: Электронная рабочая тетрадь: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. - Москва: Академия, 2025.

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: математика, физика, русский язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Здоровье сберегающие технологии
Информационные технологии
Технология проектов
Игровые технологии
Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.
Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Написание эссе,
Работа с документами,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение самостоятельной работы,
Выполнение индивидуальных проектов,
Контрольные работы,
Дифференцированный зачет

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты освоения учебной дисциплины**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах	*Оценка выполнения практических заданий* *Тестирование* *Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы* *Опрос* *Контрольная работа* *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами	

	программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в	

	базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

БД.09 Физическая культура

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: технический

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **БД.09 Физическая культура** разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ № 1565 от 09.12.2016

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Синицына Ю.П., преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Н.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**9**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**33**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**35**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных материалов	
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.09 Физическая культура предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.09 Физическая культура входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.09 Физическая культура обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Метапредметные, личностные	**Предметные**
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	• ***метапредметных*:** - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение	• ***предметных*:** - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и

на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности	физических качеств; - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)
	• ***личностных*:** - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной	

	направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; - приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; - формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; - готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности; - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе	

	физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; - готовность к служению Отечеству.	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*72*
в том числе:	
лекции	
практические занятия	*72*
лабораторные работы	
самостоятельная работа	
Консультации	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе:	
Промежуточная аттестация в форме: ***Зачёт***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
		I Семестр		**26**	
Раздел 1		**Легкая атлетика**		**9**	
Тема 1.1. Бег на короткие и длинные дистанции	**Содержание учебного материала**				
	1	**Название темы урока** Инструктаж по техники безопасности при проведении занятий по легкой атлетике	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	2	**Название темы урока** Беговые упражнения, бег с высокого старта, бег с низкого старта от 30 до 60 метров, бег сходу от 10 до 30 метров.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	3	**Название темы урока** Беговые упражнения, повторный бег от 30 до 150 метров, переменный бег от 30 до 160 метров, челночный бег. Эстафетный бег	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 1.2. Кроссовая подготовка	**Содержание учебного материала**				
	4	**Название темы урока** Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 1´00 м, 4´ 400 м;	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08

	5	**Название темы урока** Медленный бег, чередуя с ходьбой до 30 минут.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	6	**Название темы урока** Бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 1.3. Прыжок в высоту с разбега способом «перешагивания»	**Содержание учебного материала**				
	7	Специальные подготовительные упражнения. Прыжки в высоту с прямого разбега, с трех беговых шагов через планку	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	8	Прыжки в высоту с места, с одного шага, двух шагов, трех шагов, под углом 35-45 градусов к планке. Подбор разбега с 5 - 7 беговых шагов	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	9	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	*п*	*1*	
Раздел 2 **7**			**Мини-футбол**		
Тема 2.1. Техническая подготовка	**Содержание учебного материала**				
	10	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по мини-футболу.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	11	Выполнение техники ведения мяча: внутренней и наружной части	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04

		стопы.			ОК 06 ОК 07 ОК 08
	12	Способы перемещения по площадке с изменением скорости и направления движения.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	13	Выполнение техники передачи мяча	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	14	Отработка техники передвижения и владения мячом: остановка прием мяча	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	15	Способы приема и обработки мяча	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	16	Остановка катящегося мяча внутренней стороной стопы и подошвой. Бег в сочетании с ходьбой.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	17	Выполнение техники на владение мячом в движении	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	18	Изучение финтов, применение при сопротивлении защитника.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07

					ОК 08
	19	Двусторонняя игра	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Раздел 3 **14**				**Гимнастика**	
Тема 3.1. Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**				
	20	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по гимнастике.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	21	Строевые упражнения: построение, повороты, перестроения на месте и в движении, построения в две шеренги, в колону по одному.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	22	Строевые упражнения: перестроение из одной шеренги в две и обратно и из колоны по одному в колону по два, три, четыре. Разведение и сведения.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 3.2. Общеразвивающие упражнения	**Содержание учебного материала**				
	23	Упражнения, выполняемые индивидуально, в парах, группах, с использованием предметов (набивные мячи, гимнастические палки, скакалки), гимнастической стенки, скамеек и других гимнастических снарядов.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	24	Упражнения в равновесии. Разновидности ходьбы по гимнастической скамье или бревну	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08

	25	Индивидуально-ориентированные здоровье-сберегающие технологии: гимнастика при умственной и физической деятельности.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	26	Выполнение упражнений на развитие брюшного пресса	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	I I Семестр			**46**	
	27	Вис согнувшись, вис прогнувшись (м), смешанные висы (д).	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	28	Поднимание прямых ног в висе(м), подтягивание из положения лежа(д). Развитие силовых способностей.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	29	Эстафеты и игры с использованием гимнастических упражнений и инвентаря.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 3.3. Акробатические упражнения	**Содержание учебного материала**				
	30	«Перекаты» вперед, назад, в сторону. Кувырки вперед, в группировки из различных исходных положений.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	31	Стойки: на лопатках, на голове. Мост: из положения «лежа на спине» и стоя «ноги врозь»	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06

					ОК 07 ОК 08
	32	Стойка на руках у стены с подстраховкой (Юноши).	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	33	Вскок в упор присев. Соскок прогнувшись.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Раздел 4 **12**			**Лыжная подготовка**		
Тема 4.1. Техника ходьбы попеременно двухшажным ходом	**Содержание учебного материала**				
	34	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по лыжной подготовке.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	35	Передвижения на лыжах скользящим шагом поочередно на каждой лыже без палок под небольшой уклон.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	36	Передвижения на лыжах скользящим шагом без палок, скользящим шагом без палок, скользящим шагом держа палки за середину, попеременно двухшажный ход	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	37	Ступающий шаг без палок. Ступающий шаг с палками.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	38	Повороты переступанием на месте, повороты прыжком.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04

					ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 4.2. Одновременные ходы	**Содержание учебного материала**				
	39	Передвижения на лыжах одновременно безшажным ходом.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	40	Передвижения на лыжах двух шажным ходом.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	41	Передвижения на лыжах одношажным ходом.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 4.3. Техника подъемов и спусков	**Содержание учебного материала**				
	42	Техника подъёма: Скользящим шагом, ступающим шагом.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	43	Техника подъёма: «полуелочкой», «елочкой», «лесенкой».	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	44	Спуск в высокой стойке.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	45	Спуск в низкой стойке	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04

					ОК 06 ОК 07 ОК 08
Раздел 5 12				**Баскетбол**	
	Содержание учебного материала				
Тема 5.1. Техническая подготовка	46	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по баскетболу.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	47	Изучение стоек баскетболиста с мяче и без. Повороты и пивоты на опорной ноге.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	48	Техника передачи и приема мяча на месте и в движении, двумя руками от груди, от головы, одной рукой от плеча по воздуху и через пол.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	49	Техника передачи и приема мяча в парах в тройках с двумя и тремя мячами.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	50	Техника ведения мяча. Попеременно правой и левой рукой, одновременно двумя мячами, на месте и в движении.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	51	Способы остановки после ведения мяча. Остановка прыжком на две ноги, остановка стопорящим шагом.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08

	52	Техника выполнения штрафного броска. Подводящие упражнения.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	53	Атака кольца с двух шагов, после остановки прыжком. С средней и дальней дистанции.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	54	Техника игры в нападении. Перемещения, бег обычными и переменными шагами с изменением направления и скорости, старты, прыжки, остановки, повороты	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	55	Техника игры в защите. Перемещения, защитная стойка, передвижения обычными и приставными шагами в различных направлениях, передвижения спиной вперед	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 5.2. Тактическая подготовка	**Содержание учебного материала**				
	56	Тактика игры в нападении. Отдай передачу и входи.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	57	Взаимодействие двух и трех игроков.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Раздел 6 **12**				**Волейбол**	
Тема 6.1. Техника владения мячом	**Содержание учебного материала**				
	58	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по волейболу.	*n*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06

					ОК 07 ОК 08
	59	Жонглирование верхнее и нижнее, передача в парах.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	60	Подачи мяча «нижняя прямая», «нижняя боковая» «верхняя прямая», «верхняя боковая.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	61	Нападающие удары «прямой» и «боковой»	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	62	Передача на точность, с перемещением в парах.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 6.2. Техника игры	**Содержание учебного материала**				
	63	Стойка волейболиста, перемещение в стойки с изменением скорости и направления.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	64	Передача спиной к партнеру; передача мяча через сетку по зонам.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	65	Блокирование мяча. Прием мяча от сетки.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07

					ОК 08
	66	Встречная передача, передача в треугольнике.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	67	Отбивание мяча в прыжке кулаком через сетку в непосредственной близости от неё.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	68	Выбор места: при приёме нижних подач; при страховке партнёра, принимающего мяч от подачи и обманной передачи.	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	69	Приём мяча сверху двумя руками с выпадом в сторону и последующим падением и перекатом на бедро и спину	*п*	*1*	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08
			Зачет	**2**	
			Итого	**72**	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности.
2. Характеристика основных компонентов здорового образа жизни.
3. Средства физической культуры в повышении функциональных возможностей организма.
4. Физиологическая характеристика состояний организма при занятиях физическими упражнениями и спортом.
5. Современные популярные оздоровительные системы физических упражнений.
6. Основы психического здоровья и психосоматическая физическая тренировка (профилактика неврозов, аутогенная тренировка, самовнушение и т. п.)
7. Цели, задачи и средства общей физической подготовки.
8. Цели, задачи и средства спортивной подготовки.
9. Самоконтроль в процессе физического воспитания.
10. Повышение иммунитета и профилактика простудных заболеваний.
11. Физическая культура в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний.
12. Физическая культура в профилактике опорно-двигательного аппарата.
13. Способы улучшения зрения.
14. Средства и методы воспитания физических качеств.
15. Лыжная подготовка в системе физического воспитания (основы техники передвижения, способы лыжных ходов, преодоление подъемов и спусков, подбор инвентаря).
16. Легкая атлетика в системе физического воспитания (техника ходьбы, бега, прыжков, метаний).
17. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.
18. Особенности занятий избранным видом спорта.
19. Применение физических упражнений для формирования красивой фигуры.
20. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.
21. Виды физических нагрузок, их интенсивность
22. Влияние физических упражнений на мышцы
23. Закаливание
24. Здоровый образ жизни
25. История Олимпийских игр как международного спортивного движения
26. Комплексы упражнений при заболеваниях опорно-двигательного аппарата
27. Общая физическая подготовка: цели и задачи
28. Питание спортсменов
29. Сердечно-сосудистая, дыхательная и нервная системы
30. Развитие силы и мышц
31. Роль физической культуры
32. Спорт высших достижений
33. Утренняя гигиеническая гимнастика
34. Физическое воспитание в семье
35. Значение спорта и физической культуры в жизни человека
36. История зарождения и развития физкультуры
37. Влияние физической культуры на решение различных социальных проблем
38 Как выполнение физических упражнений отражается на состоянии здоровья человека
39. Принципы ведения здорового образа жизни
40. Коррекция осанки методами физкультуры
41. Техника безопасности при выполнении физических упражнений

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет Б119 Большой спортивный зал

Оборудование спортивного зала:

1.Мини футбольные ворота – 2 шт.;
2.Кольца баскетбольные – 6 шт.;
3.Электронное табло – 1 шт.; (1 этаж, № 2)

Учебный кабинет Б118 Малый спортивный зал
Оборудование спортивного зала:
1.Шведская стенка с турником - 3 шт.;
2.Комплект оборудования для настольного тенниса – 2 шт.;
3.Комплект оборудования и спортивного инвентаря для игры в волейбол – 1 шт.;
4.Комплект оборудования для прыжков в высоту – 1 шт.; 5.Сетка волейбольная - 1 шт.;
6.Конус пластмассовый – 18 шт.;
7.Пояс тяжелоатлетический - 3шт;
8. Канат – 1 шт.;
9. Табло перекидное - 2шт;
10.Трамплины – 1 шт.;
11.Маты гимнастические – 21 шт.;
12.Конь гимнастический – 1 шт.;
13.Кольца гимнастические – 1 шт.;
14.Козел гимнастический – 2 шт.;
15.Брусья гимнастические – 2 шт.;
16.Перекладина гимнастическая – 2 шт.;
17.Дорожка для прыжков в длину - 1 шт. (1 этаж, № 1)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Лях, В. И. Физическая культура. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / В. И. Лях. — Москва: Просвещение, 2024. — 287, [1] с.: ил. — (Учебник СПО).

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОБЖ

3.4. Применение инновационных педагогических технологий: здоровьесберегающие технологии; игровая методика.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования,

Выполнение практических работ

Дифференцированный зачет

В результате изучения учебной дисциплины БД.09 Физическая культура обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства	умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	Тестирование, Работа с документами, Выполнение практических работ, Дифференцированный зачет

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА БД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно - научный

г. Нефтеюганск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1570 (с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Бакиева Алсу Айзатовна, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от « 14 » 04 2026 г.

Председатель ПЦК: Н.А. Платонова
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**13**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**37**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**38**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**42**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**80**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.10 Основы безопасности и защиты Родины входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Метапредметные, личностные	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Метапредметные** 1) 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	1) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 2) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; 3) сформированность представлений о важности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных		

жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	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; 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; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных 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	соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; 4) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; 5) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; 6) знание основ безопасного, конструктивного общения,

	в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; 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,	умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; 7) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; 8) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; 9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую

	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. 2) Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;	деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; 10) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; 11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; 12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли

	предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. 3) 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; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных	государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

	областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя	

	из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; г) принятие себя и других людей: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; 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. **Личностные** в части 1) гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -готовность противостоять	

	идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; -умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; -готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; 2) патриотического воспитания: - с ф о р м и р о в а н н о с т ь 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;	

	3 духовно-нравственного воспитания: -осознание духовных ценностей российского народа; - с ф о р м и р о в а н н о с т ь 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; 4) физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 5) 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; 6) 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;	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*68*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе:	
лекции	*40*
практические занятия	*28*
лабораторные работы	-
Электронное обучение	-
Консультации	-
Самостоятельная работа / Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме: *зачет*	

2.2 Содержание учебной дисциплины
БД.10 Основы безопасности и защиты Родины

Введение

Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Тема № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»:

правовая основа обеспечения национальной безопасности;

принципы обеспечения национальной безопасности; реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации;

взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов;

роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности;

роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности;

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования; территориальный и функциональный принцип организации РСЧС, ее задачи и примеры их решения;

права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций; задачи гражданской обороны;

права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны;

Россия в современном мире, оборона как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности;

роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.

Тема № 2 «Основы военной подготовки»:

движение строевым шагом, движение бегом, походным шагом, движение с изменением скорости движения, повороты в движении, выполнение воинского приветствия на месте и в движении;

основы общевойскового боя;

основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр); виды маневра;

походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений; оборона, ее задачи и принципы;

наступление, задачи и способы;

требования курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок;

правила безопасного обращения с оружием;

изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия;

способы удержания оружия и правильность прицеливания;

назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (автомат Калашникова АК-12, пистолет Ярыгина, пистолет Лебедева);

перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия; история возникновения и развития робототехнических комплексов;

виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (далее – БПЛА);

конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа; история возникновения и развития радиосвязи;

радиосвязь, назначение и основные требования;

предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций;

местность как элемент боевой обстановки;

тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск, сезонные изменения тактических свойств местности;

шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение; порядок оборудования позиции отделения;

назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка; понятие оружия массового поражения, история его развития, примеры применения, его роль в современном бою; поражающие факторы ядерных взрывов;

отравляющие вещества, их назначение и классификация;

внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия;

зажигательное оружие и способы защиты от него;

состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи; виды боевых ранений и опасность их получения;

алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях; условные зоны оказания первой помощи;

характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон;

объем мероприятий первой помощи в «красной», «желтой» и «зеленой» зонах; порядок выполнения мероприятий первой помощи в «красной», «желтой» и «зеленой» зонах;

особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей;

особенности прохождения службы по контракту;

организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий;

военно-учебные заведения и военно-учебные центры.

Тема № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»:

понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства;

соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза); соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация»; общие принципы (правила) безопасного поведения;

индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности;

понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение»; влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие; действия, позволяющие предвидеть опасность;

действия, позволяющие избежать опасности; действия в опасной и чрезвычайной ситуациях;

риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности;

риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства.

Тема № 4 «Безопасность в быту»:

источники опасности в быту, их классификация; общие правила безопасного поведения;

защита прав потребителя;

правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете;

причины и профилактика бытовых отравлений, первая помощь, порядок действий в экстренных случаях; предупреждение бытовых травм;

правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое), первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях;

основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами;

последствия электротравмы;

порядок проведения сердечно-легочной реанимации; основные правила пожарной безопасности в быту;

термические и химические ожоги, первая помощь при ожогах;

правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и других);

коммуникация с соседями;

меры по предупреждению преступлений;

аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения;

правила безопасного поведения в ситуации аварии на коммунальной системе; порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними;

действия в экстренных случаях.

Тема № 5 «Безопасность на транспорте»:

история появления правил дорожного движения и причины их изменчивости; риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте;

безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине;

движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности);

взаимосвязь безопасности водителя и пассажира;

правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе; ответственность водителя, ответственность пассажира;

представления о знаниях и навыках, необходимых водителю;

порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших;

с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников);

основные источники опасности в метро, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций;

основные источники опасности на железнодорожном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасных и чрезвычайных ситуаций;

основные источники опасности на водном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной и чрезвычайной ситуации;

основные источники опасности на авиационном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной, чрезвычайной ситуации.

Тема № 6 «Безопасность в общественных местах»:

общественные места и их классификация;

основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа, общие правила безопасного поведения;

опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминогенные ситуации; случаи, когда потерялся человек);

порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки;

эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи, правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу;

правила безопасного поведения при проявлении агрессии;

криминогенные ситуации в общественных местах, правила безопасного поведения, порядок действия при попадании в опасную ситуацию;

порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый;

пожилой человек; человек с ментальными расстройствами);

порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека;

порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (медицинские и образовательные организации, культурные, торгово-развлекательные учреждения и другие);

меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций;

меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в случае террористического акта.

Тема № 7 «Безопасность в природной среде»:

отдых на природе, источники опасности в природной среде;

основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах; общие правила безопасности в походе;

особенности обеспечения безопасности в лыжном походе;

особенности обеспечения безопасности в водном походе; особенности обеспечения безопасности в горном походе; ориентирование на местности;

карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS); порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде;

источники опасности в автономные условия;

сооружение убежища, получение воды и питания;

способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях, первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении;

природные чрезвычайные ситуации;

общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи);

природные пожары, возможности прогнозирования и предупреждения;

правила безопасного поведения, последствия природных пожаров для людей и окружающей среды;

природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами: землетрясения, извержение вулканов, оползни, камнепады;

возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами;

природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами: паводки, половодья, цунами, сели, лавины;

возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами;

природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами: ливни, град, мороз, жара;

возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами;

влияние деятельности человека на природную среду;

причины и источники загрязнения Мирового океана, рек, почвы, космоса; чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий; экологическая грамотность и разумное природопользование.

Тема № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»:

понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика»;

биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека;

составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие;

общие представления об инфекционных заболеваниях;

механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний; чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, меры профилактики и защиты;

роль вакцинации, национальный календарь профилактических прививок; вакцинация по эпидемиологическим показаниям;

значение изобретения вакцины для человечества;

неинфекционные заболевания, самые распространенные неинфекционные заболевания;

факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний; факторы риска возникновения онкологических заболеваний; факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы;

факторы риска возникновения эндокринных заболеваний;

меры профилактики неинфекционных заболеваний;

роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний; признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и другие);

психическое здоровье и психологическое благополучие;

критерии психического здоровья и психологического благополучия; основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие;

основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств;

помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию);

меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья;

первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи;

состояния, при которых оказывается первая помощь; мероприятия по оказанию первой помощи;

алгоритм первой помощи;

оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно);

действия при прибытии скорой медицинской помощи.

Тема № 9 «Безопасность в социуме»:

определение понятия «общение»; навыки конструктивного общения;

общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа»;

межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие);

особенности общения в группе;

психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе;

групповые нормы и ценности;

коллектив как социальная группа; психологические закономерности в группе; понятие «конфликт», стадии развития конфликта;

конфликты в межличностном общении, конфликты в малой группе; факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта; способы поведения в конфликте;

деструктивное и агрессивное поведение; конструктивное поведение в конфликте;

роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции; способы разрешения конфликтных ситуаций;

основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта;

ведение переговоров при разрешении конфликта; опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие);

способы противодействия буллингу и проявлению насилия; способы психологического воздействия;

психологическое влияние в малой группе;

положительные и отрицательные стороны конформизма;

эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации;

убеждающая коммуникация;

манипуляция в общении, цели, технологии и способы противодействия; психологическое влияние на большие группы;

способы воздействия на большую группу: заражение; убеждение; внушение; подражание;

деструктивные и псевдопсихологические технологии;

противодействие вовлечению молодежи в противозаконную и антиобщественную деятельность.

Тема № 10 «Безопасность в информационном пространстве»:

понятия «цифровая среда», «цифровой след»; влияние цифровой среды на жизнь человека; приватность, персональные данные;

«цифровая зависимость», ее признаки и последствия; опасности и риски цифровой среды, их источники; правила безопасного поведения в цифровой среде;

вредоносное программное обеспечение;

виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы; правила защиты от вредоносного программного обеспечения;

кража персональных данных, паролей;

мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников;

правила безопасного использования устройств и программ; поведенческие опасности в цифровой среде и их причины; опасные персоны, имитация близких социальных отношений;

неосмотрительное поведение и коммуникация в Интернете как угроза для будущей жизни и карьеры;

травля в Интернете, методы защиты от травли;

деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки;

механизмы вовлечения в деструктивные сообщества; вербовка, манипуляция, «воронки вовлечения»;

радикализация деструктива;

профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества; правила коммуникации в цифровой среде;

достоверность информации в цифровой среде; источники информации, проверка на достоверность;

«информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда; фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы; понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков;

правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений; понятие прав человека в цифровой среде, их защита;

ответственность за действия в Интернете; запрещенный контент;

защита прав в цифровом пространстве.

Тема № 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»:

экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества; понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь;

варианты проявления экстремизма, возможные последствия;

преступлениятеррористической направленности, их цель, причины, последствия;

опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки;

предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность;

формы террористических актов;

уровни террористической угрозы;

правила поведения и порядок действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции;

правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации;

основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы;

права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

БД.10 Основы безопасности и защиты Родины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид Нагрузки	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	**2**	**3**		**4**	
		1 семестр		**32**	
Тема 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	**Содержание учебного материала**			**4**	
	1	**Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности.** Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов.	*л*	*1*	ОК 01-08
	2	**Государственная и общественная безопасность.** Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности.	*л*	*1*	ОК 01-08
	3	**Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций.** Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны	*л*	*1*	ОК 01-08

	4	**Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны.** Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	*л*	*1*	ОК 01-08
Тема 2. Основы военной подготовки	**Содержание учебного материала**			**12**	
	5	**Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка).** Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении	*л*	*1*	ОК 01-08
	6	**Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка).** Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы	*л*	*1*	ОК 01-08
	7	**Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка).** Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания.	*л*	*1*	ОК 01-08
	8	**Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка).** Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и	*л*	*1*	ОК 01-08

		тенденции развития современного стрелкового оружия			
	9	**Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи).** История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа	*л*	*1*	ОК 01-08
	10	**Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи).** История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.	*л*	*1*	ОК 01-08
	11	**Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография).** Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности.	*л*	*1*	ОК 01-08
	12	**Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка).** Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.	*л*	*1*	ОК 01-08
	13	**Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита).** Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных	*п*	*1*	ОК 01-08

		взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него.			
	14	**Первая помощь на поле боя (военно- медицинская подготовка.** **Тактическая медицина).** Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях. Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах.	*п*	*1*	ОК 01-08
	15	**Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту.** Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту.	*п*	*1*	ОК 01-08
	16	**Военно-учебные заведения и военно- учебные центры (тактическая подготовка).** Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствии. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры характеризуют воинские должности. Анализируют порядок освоения воинских должностей. Объясняют особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту.	*п*	*1*	ОК 01-08

		Актуализируют знания о военно-учебных заведениях (высшего и средне- профессионального профиля). Рассказывают о системе военно-учебных центров при учебных заведениях высшего образования. Характеризуют порядок подготовки офицерских кадров			
Тема 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	**Содержание учебного материала**			**2**	
	17	**Современные представления о культуре безопасности.** Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности.	*п*	*1*	ОК 01-08
	18	**Влияние поведения на безопасность. Риск - ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства.** Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства.	*п*	*1*	ОК 01-08
Тема 4. Безопасность в быту	**Содержание учебного материала**			**6**	
	19	**Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях.** Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при	*п*	*1*	ОК 01-08

		осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях.			
	20	**Безопасность в быту.** Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое).	*п*	*1*	ОК 01-08
	21	**Предупреждение травм и первая помощь при них.** Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно- легочной реанимации.	*п*	*1*	ОК 01-08
	22	**Пожарная безопасность в быту.** Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах.	*п*	*1*	ОК 01-08
	23	**Безопасное поведение в местах общего пользования.** Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений.	*п*	*1*	ОК 01-08
	24	**Безопасное поведение в местах общего пользования.** Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях.	*п*	*1*	ОК 01-08
Тема 5. Безопасность на транспорте	**Содержание учебного материала**			**5**	
	25	**Безопасность дорожного движения.** История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение	*п*	*1*	ОК 01-08

		по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности).			
	26	**Безопасность дорожного движения.** Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю.	*п*	*1*	ОК 01-08
	27	**Порядок действий при дорожно - транспортных происшествиях.** Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников).	*п*	*1*	ОК 01-08
	28	**Безопасное поведение на разных видах транспорта.** Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.	*п*	*1*	ОК 01-08
	29	**Безопасное поведение на разных видах транспорта.** Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.	*п*	*1*	ОК 01-08
Тема 6. Безопасность в общественных местах	**Содержание учебного материала**			**5**	
	30	**Безопасность в общественных местах. Опасности**	*л*	*1*	ОК 01-08

		социально- психологического характера. Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально- психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек).			
	31	**Безопасность в общественных местах. Опасности социально- психологического характера.** Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу.	*л*	*1*	ОК 01-08
	32	**Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера.** Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека.	*п*	*1*	ОК 01-08
		2 семестр		***36***	
	33	**Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта.** Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения).	*п*	*1*	ОК 01-08

	34	**Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта.** Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.	*л*	*1*	ОК 01-08
Тема 7. Безопасность в природной среде	**Содержание учебного материала**			**7**	
	35	**Безопасность в природной среде.** Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS).	*л*	*1*	ОК 01-08
	36	**Выживание в автономных условиях.** Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.	*п*	*1*	ОК 01-08
	37	**Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары.** Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды.	*л*	*1*	ОК 01-08

	38	**Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады.** Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами.	*л*	*1*	ОК 01-08
	39	**Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины.** Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами	*л*	*1*	ОК 01-08
	40	**Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара.** Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами.	*л*	*1*	ОК 01-08
	41	**Экологическая грамотность и разумное природопользование.** Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и	*л*	*1*	ОК 01-08

		разумное природопользование.			
Тема 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	**Содержание учебного материала**			**7**	
	42	**Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни.** Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие	*л*	*1*	ОК 01-08
	43	**Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями.** Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передач инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества.	*л*	*1*	ОК 01-08
	44	**Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья.** Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний.	*л*	*1*	ОК 01-08
	45	**Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья.** Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в	*л*	*1*	ОК 01-08

		профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.).			
	46	**Психическое здоровье и психологическое благополучие.** Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.	*л*	*1*	ОК 01-08
	47	**Первая помощь пострадавшему.** Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи.	*п*	*1*	ОК 01-08
	48	**Первая помощь пострадавшему.** Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	*п*	*1*	ОК 01-08
Тема 9. Безопасность в социуме	**Содержание учебного материала**			**7**	
	49	**Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе.** Определение понятия	*л*	*1*	ОК 01-08

		«общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение(взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе.			
	50	**Конфликты и способы их разрешения.** Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте.	*л*	*1*	ОК 01-08
	51	**Конфликты и способы их разрешения.** Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.	*л*	*1*	ОК 01-08
	52	**Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия.** Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма.	*л*	*1*	ОК 01-08
	53	**Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия.** Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия.	*л*	*1*	ОК 01-08

	54	**Психологические механизмы воздействия на большие группы людей.** Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание.	*л*	*1*	ОК 01-08
	55	**Психологические механизмы воздействия на большие группы людей.** Деструктивные и псевдопсихологические технологии.	*л*	*1*	ОК 01-08
Тема 10. Безопасность в информационном пространстве	**Содержание учебного материала**			**7**	
	56	**Безопасность в цифровой среде.** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде.	*л*	*1*	ОК 01-08
	57	**Опасности, связанные с использованием программного обеспечения.** Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	*л*	*1*	ОК 01-08
	58	**Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде.** Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли.	*л*	*1*	ОК 01-08
	59	**Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде.** Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения.	*л*	*1*	ОК 01-08

		Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде.			
	60	**Достоверность информации в цифровой среде**. Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы.	*л*	*1*	ОК 01-08
	61	**Достоверность информации в цифровой среде**. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений.	*л*	*1*	ОК 01-08
	62	**Защита прав в цифровом пространстве.** Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве.	*л*	*1*	ОК 01-08
Тема 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму	**Содержание учебного материала**			**4**	
	63	**Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества.** Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия.	*л*	*1*	ОК 01-08
	64	**Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества.** Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.	*л*	*1*	ОК 01-08

	65	**Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта.** Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции.	*л*	*1*	ОК 01-08
	66	**Противодействие экстремизму и терроризму.** Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.	*л*	*1*	ОК 01-08
	67	**Зачет**	*п*	*1*	ОК 01-08
	68	**Зачет**	*п*	*1*	ОК 01-08
		Итого		68	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
Факторы, способствующие укреплению здоровья.
Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
Роль физической культуры в сохранении здоровья.
Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
Табакокурение и его влияние на здоровье.
Наркотики и их пагубное воздействие на организм.
Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
Терроризм как основная социальная опасность современности.
Космические опасности: мифы и реальность.
Современные средства поражения и их поражающие факторы.
Оповещение и информирование населения об опасности.
Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
Государственные службы в области безопасности.
Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.
Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
Дни воинской славы России — дни славных побед.
Символы воинской чести.
История создания Вооруженных Сил России.
Патриотизм и верность воинскому долгу.
Дни воинской славы России.
Города-герои Российской Федерации.
Города воинской славы Российской Федерации.
Профилактика инфекционных заболеваний.
Первая помощь при острой сердечной недостаточности.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кабинет безопасности жизнедеятельности» А420

Оснащение:

Рабочие места на 26 обучающихся; Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб); Проекционный экран; Видеопроектор мультимедийный; Школьная доска; Стенды: Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях; Уставы. Закон военной службы. Военная присяга; Структура вооруженных сил; Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; На службе отечестве; Оказание первой помощи при несчастных случаях (3); Организация обучения по охране труда (2); Мероприятия по противодействию терроризма; электронный тир:1. Винтовка – 2 шт.; 2. Мишень – 1 шт. 3. камера – 1 шт. (4 этаж, № 25)

Лаборантская кабинета основ безопасности жизнедеятельности А422

1.Гражданский противогаз ГП-7-16 шт.; 2. Комплект ОЗК – 5 шт.; Л-1 – 5 шт.; 3. Автомат Калашникова учебный-8 шт.; 4. Сумка санитарная - 2 шт.; 5. Носилки санитарные (тканевые) - 1 шт.; 5. Тренажер сердечно-легочной реанимации «Максим» - 1 шт. (4 этаж, № 26)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Ю. С. Шойгу, О. В. Белинская, В. К. Ащаулов [и др.]: под ред. Ю. С. Шойгу. — Москва: Просвещение, 2025. — 224 с.: ил. (Учебник СПО).

2. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / под ред. Ю. С. Шойгу. — Москва: Просвещение, 2025. — (Учебник СПО). — 252, [4] с. : ил.

3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. Сычев, Ю. Н. Основы безопасности и защиты Родины: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 305 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, физическая культура, история, безопасность жизнедеятельности.

Применение инновационных педагогических технологий: Кейс-технология, Здоровье сберегающие технологии, Технология проблемного обучения, Игровые технологии, Технология развития критического мышления, Технология развивающего обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения нормативов, просмотров обучающих фильмов, выполнения индивидуальных проектов.

Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Работа с документами,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение индивидуальных проектов,
Контрольные работы,
Зачет

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	1) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 2) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; 3) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о	Фронтальный опрос, Тестирование, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы, Зачет

традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; 4) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; 5) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; 6) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; 7) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о	

	способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; 8) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; 9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; 10) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении	

	мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; 11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; 12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.11 ФИЗИКА

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: Естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.11 Физика разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Колесникова Ксения Евгеньевна, преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «16» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Несвельдинов Р.С.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**13**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**22**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**23**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных материалов	**28**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**74**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.11 Физика предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.11 Физика входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.11 Физика обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять законо-	- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа

	мерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных

		систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
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 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 получе-	-уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.

	ния информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. между людьми и познания	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного приня-	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать

	тия 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; - 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 людь-	выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

	ми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и 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.	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особен-	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физиче-	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное

ностей социального и культурного контекста	ской науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание гло-	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения без-

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	бального 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 на основе знаний по физике.	опасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*72*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*72*
в том числе:	
лекции	*36*
практические занятия	*28*
лабораторные работы	*8*
Промежуточная аттестация в форме: ***зачёта с оценкой***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.11 «Физика».

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Формируемые компетенции
1		**2**			
Введение		**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	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.	**л**	1	
	2	Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО	**л**	1	
Раздел 1		**Механика**			
Тема 1.1 **Основы кинематики**		**Содержание учебного материала**			
	3	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	**л**	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	4	Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение.	**л**	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 1.2 **Основы динамики**		**Содержание учебного материала**			
	5	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Силы упругости. Силы трения.	**л**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	6	Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость.	**л**	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить			

		конспекты лекций			
Тема 1.3 Законы сохранения в механике		**Содержание учебного материала**			
	7	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	**л**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	8	Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	**л**	1	
	9	Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения.	**л**	1	
	10	Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	**п**	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Раздел 2.		**Основы молекулярной физики и термодинамики**			
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории.		**Содержание учебного материала**			
	11	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел.	**л**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	12	Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.	**л**	1	
	13	Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение.	**л**	1	
	14	Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	**л**	1	
	15	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	**лр**	1	
	16	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	**лр**	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 2.2 Основы термодинамики		**Содержание учебного материала**			
	17	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики.	**л**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	18	Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	**п**	1	

		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала**				
	19	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.	**п**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	20	Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.	**п**	**1**	
	21	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	**п**	**1**	
	22	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	**п**	**1**	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Раздел 3		**Электродинамика.**			
Тема 3.1 Электрическое поле		**Содержание учебного материала**			
	23	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.	**л**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	24	Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков	**л**	1	
	25	Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.	**л**	1	
	26	Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.	**п**	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.2 Законы постоянного тока		**Содержание учебного материала**			
	27	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников.	**п**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	28	Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	**п**	1	
	29	Решение задач с профессиональной направленностью	**п**	1	

	30	Решение задач с профессиональной направленностью	**п**	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Содержание учебного материала**				
	31	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон 4 электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма.	**л**	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	32	Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.	**л**	**1**	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.4 Магнитное поле		**Содержание учебного материала**			
	33	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца.	**л**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	34	Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.	**л**	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.5 Электромагнитная индукция		**Содержание учебного материала**			
	35	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках.	**п**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	36	Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	**л**	1	
	37	Решение задач с профессиональной направленностью	**п**	1	
	38	Решение задач с профессиональной направленностью	**п**	1	
	39	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	**п**	1	
	40	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	**п**	**1**	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			

Раздел 4		**Колебания и волны**			
Тема 4.1 Механические колебания и волны		**Содержание учебного материала**			
	41	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	**п**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	42	Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	**л**	1	
	Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны		**Содержание учебного материала**			
	43	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания.	**л**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	44	Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии.	**л**	**1**	
	45	Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г.Герца.	**л**	1	
	46	Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	**п**	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Раздел 5		**Оптика**			
Тема 5.1 Природа света		**Содержание учебного материала**			
	47	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение.	**л**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	48	Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	**п**	1	
	49	Лабораторные работа № 2: Определение показателя преломления стекла	**лр**	1	
	50	Лабораторные работа № 2: Определение показателя преломления стекла	**лр**	1	

		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 5.2 Волновые свойства света	51	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды.	**л**	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	52	Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.	**л**	**1**	
	53	Лабораторная работа №3 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	**лр**	**1**	
	54	Лабораторная работа №3 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	**лр**	**1**	
	55	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	**п**	**1**	
	56	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	**п**	**1**	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 5.3 Специальная теория относительности	57	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме.	**л**	**1**	
	58	Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	**л**	**1**	
	Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
Раздел 6		**Квантовая физика**			
Тема 6.1 Квантовая оптика		**Содержание учебного материала**		**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	59	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц.	**л**	1	
	60	Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	**л**	**1**	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			

Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	61	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	**л**	**1**	
	62	Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц.	**п**	**1**	
	63	Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность.	**п**	**1**	
	64	Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	**п**	**1**	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Раздел 7		**Строение Вселенной**			
Тема 7.1 Строение Солнечной системы		**Содержание учебного материала**			
	65	Солнечная система: планеты и малые тела	**л**	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	66	Система Земля—Луна.	**л**	**1**	
	домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	67	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии.	**п**	**1**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	68	Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.	**п**	**1**	
	69	Лабораторная работа № 4: Изучение карты звездного неба.	**лр**	**1**	
	70	Лабораторная работа № 4: Изучение карты звездного неба.	**лр**	**1**	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
	71	***Зачёт с оценкой***	**п**	**1**	
	72	***Зачёт с оценкой***	**п**	**1**	
Всего:			***72***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики А 315
Оборудование учебного кабинета:
1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.;
3.Компьютер преподавателя – 1 шт.;
4.Мультимедийный видеопроектор – 1 шт.;
5. Интерактивная доска - 1 шт.;
6. Стенды настенные: стенды настенные: «Охрана труда», «Шкала электромагнитных излучений», «Строение солнечной системы»; «Формулы», Портреты ученых – физиков, «Международная система единиц», «Постоянные величины», «Юный физик», «Формулы».

Оборудование учебного кабинета:

1. Лабораторный комплект по механике
2. Лабораторные комплекты по молекулярной физике и термодинамике
3. Лабораторные комплекты по электродинамике
4. Лабораторный комплект по оптике
5. Набор тел равного объема
6. Зарядное устройство ЗУ-5
7. Блок питание аккумуляторный БПА-1
   Выпрямитель ВС-4,5-м

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:
1. Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: ЭФУ: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024.
2. Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: Практикум: ЭФУП: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024.
3. Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: Электронная рабочая тетрадь: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. – Москва: Академия, 2024.

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: астрономия, химия, биология, геология, математика.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Технология уровневой дифференциации
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология модульного обучения
- Технология проблемного обучения
- Технология проектов

- Игровые технологии
- Технология развития критического мышления
- Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.
Текущий контроль:
Фронтальный опрос,
Выполнение практических работ,
Выполнение самостоятельной работы,
Контрольные работы,
Зачет с оценкой

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и тео-	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - 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; - экзамен

	риями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов. взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессио-	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведе-	

нальной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	нии исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, приме-	сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения	

нять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА БД 12 ХИМИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.12 Химия разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Гордеева Светлана Викторовна, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол№ 8 от «16» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Несвельдинов Р.С.

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**10**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**26**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**28**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных материалов	**31**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**59**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД. 12 Химия предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД. 12 Химия входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД. 12 Химия обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-

	сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических

		веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
ОК 02. Использовать современные средства поиска,	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения,	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - 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	нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением

	и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями**: **б) совместная деятельность:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **136** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **2** часа.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*144*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*136*
в том числе:	
лекции	*66*
практические занятия	*62*
лабораторные работы	*8*
самостоятельная работа	*2*
Промежуточная аттестация в форме: *экзамена, в т. ч. консультации*	*6*

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Количество часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Раздел 1. Основы строения вещества					
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Содержание учебного материала**			**7**	
	1	**Современная модель строения атома.** Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент.	*л*	*1*	ОК 01
	2	**Электронная конфигурация атома.** Классификация химических элементов (s-, p-, d- элементов).	*л*	*1*	
	3	**Электронная-графические конфигурация элементов 1-4 периодов.** Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	*п*	*1*	
	4	**Химическая связь.** Валентность. Электроотрицательность. Виды химической связи. Валентные электроны. Валентность, Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.	*л*	*1*	
	5	**Виды химической связи** (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования.	*л*	*1*	
	6	**Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре ИЮПАК.** Тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	*п*	*1*	
	7	**Взаимосвязь между строением атомов и изменением свойств химических элементов и их соединений.** Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с	*п*	*1*	

		положением Периодической системы.			
	Домашнее задание: Домашнее задание: Глава 2 стр. 29 упр. 1 – 3 (строение атома); упр. 4 – 7 (электронные конфигурации); стр. 46 упр. 1 – 7 (все виды связей).				
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	**Содержание учебного материала**			**3**	
	8	**Периодический закон Д.И. Менделеева.** 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.	*п*	*1*	ОК 01 ОК 02
	9	**Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева.** Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	*л*	*1*	
	10	**Характеристика химических элементов малых и больших периодов.** 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».	*п*	*1*	
	Домашнее задание: Глава 2 стр. 37 упр. 1 – 4				
Раздел 2. Химические реакции					
Тема 2.1. Типы химических реакций	**Содержание учебного материала**			**8**	
	11	**Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ.** Реакции соединения, разложения, замещения, обмена.	*л*	*1*	ОК 01
	12	**Составление уравнений реакций разных типов.** Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в том числе реакций горения.	*п*	*1*	
	13	**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	*л*	*1*	

		Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).			
	14	**Вычисления по химическим формулам.** Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции.	*п*	*1*	
	15	**Вычисления по химическим уравнениям (на избыток, теоретический выход).** 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.	*п*	*1*	
	16	**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.	*п*	*1*	
	17	**Окислительно-восстановительные реакции.** Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов.	*л*	*1*	
	18	**Метод электронного баланса при составлении ОВР.** Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: Глава 1 стр. 16 упр.7 – 12; стр. 19 упр.3,4,6,7 (количественные отношения); стр. 5 – 8(вычисления по формулам); стр. 244 упр. 1 – 6 (ОВР).				
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Содержание учебного материала**			**6**	
	19	**Теория электролитической диссоциации.** Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Уравнения диссоциации электролитов (примеры).	*л*	*1*	ОК 01
	20	**Реакции ионного обмена.** Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.	*л*	*1*	

		Кислотно-основные реакции.			
	21	**Составление уравнений реакций ионного обмена.** Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	*п*	*1*	
	22	**Гидролиз солей.** Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	*л*	*1*	
	23 – 24	**Лабораторная работа «Реакции гидролиза».** Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми электролитами, их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	*л/р*	*2*	
	Домашнее задание: Глава 2 стр. 60 упр. 1 – 6,7 (ТЭД), стр. 298 упр. 3 – 6 (гидролиз солей).				
Контрольная работа 1	**25 – 26**	**Контрольная работа** «Химические реакции».	*п*	**2**	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ					
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	**Содержание учебного материала**			**8**	
	27	**Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ.** Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли).	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02
	28	**Номенклатура и название неорганических веществ.** Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.	*л*	*1*	
	29 - 30	**Составление формул неорганических соединений. Номенклатура (ИЮПАК).** Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	*п*	*2*	
	31	**Источники химической информации** (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам	*п*	*1*	
	32	**Агрегатные состояния веществ. Строение и свойства твёрдых, жидких и газообразных веществ.** Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты.	*л*	*1*	

		Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества.			
	33	**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.	*л*	*1*	
	34	**Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).**	*п*	*1*	
	Домашнее задание: Глава 8 стр. 260 упр. 1 – 3 (классификация) повторить основные понятия по теме «Агрегатные состояния веществ», дать характеристику кристаллическим решёткам веществ с разной химической связью; стр. 260 упр. 6,7 (вычисления по массовой доли элемента).				
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Содержание учебного материала**			**14**	
	35	**Общая характеристика металлов.** Особенности строения атомов и кристаллов металлов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам.	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02
	36	**Химические свойства металлов.** Взаимодействие металлов: с неметаллами, водой, солями, кислотами. Электрохимический ряд напряжения металлов. Способы получения. Значение металлов в природе и жизнедеятельности человека и организмов.	*п*	*1*	
	37	**Коррозия металлов**: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	*л*	*1*	
	38	**Неметаллы.** Общие физические и химические свойства неметаллов.	*л*	*1*	
	39	**Типичные свойства неметаллов IV– V групп.** Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	*л*	*1*	
	40	**Типичные свойства неметаллов VI – VII групп.** Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	*л*	*1*	
	41	**Кислоты.** Классификация, состав, физические и химические свойства.	*л*	*1*	
	42	**Основания.** Классификация, состав, физические и химические свойства.	*л*	*1*	
	43	**Соли.** Классификация, состав, физические и химические свойства.	*л*	*1*	

	44	**Оксиды.** Классификация, состав, физические и химические свойства.	*п*	*1*	
	45	**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.	*п*	*1*	
	46	**Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.**	*п*	*1*	
	47 – 48	**Лабораторная работа «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.	*л/р*	*2*	
	Домашнее задание: Глава 8 стр.267 упр. 2 – 7 (задачи), упр.8 (сплавы); стр. 272 упр. 1, 2 – 4 (задачи), стр. 276 упр. 8 (оксиды), стр. 282 упр. 3,8 и 5,6 – задачи (кислоты), стр. 287 упр. 3,4 и 8, 9 – задачи (основания), стр. 293 упр. 1,3,7 (соли).				
Контрольная работа 2	**49 – 50**	**Контрольная работа** Свойства неорганических веществ.	*п*	**2**	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.	**Содержание учебного материала**			**2**	
	51	**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.	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02
	52	**Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в разных областях промышленности и сельского хозяйства.** Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	*п*	*1*	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ.					

Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Содержание учебного материала**			**8**	
	53	**Предмет органической химии.** Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности.	*л*	*1*	ОК 01
	54	**Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.** Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы.	*л*	*1*	
	55 - 56	**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 соединений.	*л*	*2*	
	57 – 58	**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.	*п*	*2*	
	59 – 60	**Решение задач на вывод формул органических соединений.** Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	*п*	*2*	
	Домашнее задание: Глава 3 стр. 67 упр. 3 – 5 (теория строения), стр. 78 – 79 (номенклатура)				
Тема 4.2. Свойства органических соединений	**Содержание учебного материала**			**20**	
	61	**Общая характеристика предельных углеводородов.** (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства)	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02
	62	**Химические свойства, способы получения и применение предельных углеводородов.** Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов.	*п*	*1*	
	63	**Общая характеристика непредельных углеводородов (алкены,**	*л*	*1*	

		алкадиены). (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства).			
	64	**Химические свойства, способы получения и применение непредельных углеводородов.** Полимеризация этилена как основное направление его использования.	*п*	*1*	
	65	**Общая характеристика ацетиленовых углеводородов (алкины).** Гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические и химические свойства.	*л*	*1*	
	66	**Общая характеристика ароматических углеводородов.** (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства). Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов.	*л*	*1*	
	67	**Генетическая связь между классами углеводородов.** Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	*п*	*1*	
	68	**Кислородсодержащие соединения спирты.** Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	*л*	*1*	
	69	**Фенолы.** Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	*л*	*1*	
	70	**Альдегиды.** Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	*л*	*1*	
	71	**Карбоновые кислоты.** Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	*л*	*1*	
	72	**Сложные эфиры. Жиры.** Определение, классификация, общая формула, физические и химические свойства, применение.	*л*	*1*	
	73	**Углеводы.** Определение, классификация, общая формула, физические и химические свойства.	*л*	*1*	
	74	**Практическое применение кислородсодержащих соединений.** - этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.	*п*	*1*	

	75	**Амины.** Номенклатура азотсодержащих соединений, химические свойства, применение.	*л*	*1*	
	76	**Аминокислоты.** Номенклатура азотсодержащих соединений, химические свойства, применение.	*л*	*1*	
	77	**Белки:** состав, структуры и химические свойства.	*л*	*1*	
	78	**Генетическая связь между классами органических соединений.** Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	*п*	*1*	
	79 - 80	**Вычисления по химическим уравнениям.** Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	*п*	*2*	
	Домашнее задание: Глава 3 стр. 80 упр. 4, 5,6 (алканы формулы); стр. 88 упр. 2,3 (химические свойства алканов) и 8 – задача; стр. 97 упр. 3 – 5 (номенклатура алкенов), стр. 102 упр. 7 – 8 (химические свойства) упр. 4,5 задачи; стр. 119 упр. 4,5 (номенклатура алкинов), упр. 9 (химические свойства алкинов); стр. 131 упр. 3, 5, 6 (арены); стр. 147 упр. 3 – 5 (спирты); стр. 157 упр. 1 – 4 (фенол); стр. 166 упр. 3,4. 7,8 (альдегиды); стр. 179 упр. 2 – 5,7 (карбоновые кислоты); стр. 189 упр. 1 – 4 (жиры), стр. 200 упр. 1 – 3,9 (углеводы); стр. 210 упр. 1 – 3, 6 (амины), стр. 217 упр. 1 – 3 (аминокислоты); стр. 222 упр. 1 – 5 (белки).			
Контрольная работа 3	**81 - 82**	**Контрольная работа «**Кислородсодержащие и азотсодержащие органические соединения».	*п*	**2**	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.	**Содержание учебного материала**			**7**	
	83	**Биоорганические соединения.** Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов.	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02
	84	**Биоорганические соединения.** Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров.	*л*	*1*	
	85	**Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.**	*л*	*1*	
	86	**Нуклеиновые кислоты**: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	*п*	*1*	

	87	**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. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.	*л*	*1*	
	88	**Роль органической химии в создании новых материалов в разных отраслях промышленности.** Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	*л*	*1*	
	89	**Химическая активность органических соединений в различных средах.** Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	*п*	*1*	
	Домашнее задание: Подготовить сообщения и презентацию по темам: Полиэтилен, Виды каучуков, Синтетические и искусственные волокна.				
Раздел 5 Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций					
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Содержание учебного материала**			**5**	
	90	**Классификация химических реакций по агрегатному состоянию и участие катализатора.** Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические).	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02
	91	**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.	*л*	*1*	

		Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.			
	92	Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	*п*	*1*	
	93 - 94	**Решение задач на определение скорости реакции.** Решение задач на определение скорости реакции в зависимости от температуры и времени протекания химических реакций.	*п*	*2*	
	Домашнее задание: Глава 7 стр. 236 упр. 1 – 6 (скорость химической реакции)				
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	**Содержание учебного материала**			**8**	
	95	**Термохимические процессы.** Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения.	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02
	96	**Вычисления по термохимическим уравнениям.**	*п*	*1*	
	97	**Понятие об энтальпии и энтропии.** Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	*л*	*1*	
	98 - 99	**Решение задач на определение энтальпии и энтропии химических реакций.**	*п*	*2*	
	100	**Обратимые реакции. Химическое равновесие.** Классификация химических реакций по обратимости (обратимые и необратимые). 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.	*л*	*1*	
	101	**Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций.** Принцип Ле-Шателье. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	*л*	*1*	
	102	Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: Глава 7 стр. 230 упр. 1 – 5 (тепловой эффект); стр. 239 упр. 1 – 4 (химическое равновесие).				

Контрольная работа 4	**103 - 104**	**Контрольная работа** «Скорость химической реакции и химическое равновесие».	*п*	**2**	
Раздел 6. Дисперсные системы.					
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	**Содержание учебного материала**			**6**	
	105	**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.	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	106	**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).	*п*	*1*	
	107	**Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы**, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	*п*	*1*	
	108	**Способы выражения концентраций.** Процентная, молярная, нормальная, моляльность растворов.	*л*	*1*	
	109 - 110	**Решение задач на приготовление растворов.** Процентная концентрация. Молярная концентрация.	*п*	*2*	
	Домашнее задание: Глава 2 стр. 53 упр. 1 – 6 (дисперсные системы), упр. 9 – задача				
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	**Содержание учебного материала**			**2**	
	111	**Лабораторная работа «Приготовление растворов».** Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	*л/р*	*1*	ОК 01 ОК 02
Контрольная работа 5	**112**	**Контрольная работа** Дисперсные системы.	*п*	**1**	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ.					
Тема 7.1. Обнаружение	**Содержание учебного материала**			**10**	
	113 - 114	**Качественные реакции на катионы** Качественные химические	*л*	*2*	ОК 01

неорганических катионов и анионов		реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в том числе в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.			ОК 02
	115	**I – II аналитические группы катионов.** Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	*л*	*1*	
	116 - 117	**III – IV аналитические группы катионов.** Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	*л*	*2*	
	118	**V – VI аналитические группы катионов.** Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	*л*	*1*	
	119	**Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I– VI групп».** Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	*л/р*	*1*	
	120	**Классификация анионов.** Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (анионов). Составление уравнений реакций обнаружения анионов I–III групп, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	*л*	*1*	
	121 -122	**I – III аналитические группы анионов.** Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	*л*	*2*	
	123	**Лабораторная работа «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.	*л/р*	*1*	
	Домашнее задание написать ионные уравнения для реакций из конспекта				

	лекции				
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	**Содержание учебного материала**			**4**	
	124	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.	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02
	125 - 126	Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	*п*	*2*	
	127	**Лабораторная работа «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.	*л/р*	*1*	
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 учебного материала**			**8**	
	128	**Экологическая безопасность деятельности человека.** Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ.	*л*	*1*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	129	**Новейшие достижения химической науки и химической технологии.** Общие и частные научные принципы производства. Основные компоненты производства. Виды сырья. Технологические процессы.	*л*	*1*	
	130	Поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	*п*	*1*	
	131 - 132	**Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий** Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью	*п*	*2*	
	133 - 134	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов	*п*	*2*	

		(выступление с презентацией)			
	135 - 136	Практикум по решению задач разных типов задач (статические и динамические)	*п*	*2*	
		Самостоятельная работа обучающихся Решение экзаменационных практических заданий.	*с/р*	***2***	
		Экзамен		**6**	
Итого				**144 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **«Кабинет химии № 316»**

Оборудование учебного кабинета:

1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической лабораторной для кабинета химии (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Компьютер - 1 шт., 4.Видеопроектор – 1 шт.; 5.Интерактивная доска – 1 шт.; 6.Демонстрационный стол с раковиной – 1 шт. 7.Цифровая лаборатория «Архимед»; 8.Электронный микроскоп 1 шт.; 9. Шкафы для реактивов – 2 шт.; 10. Хранилище для химических реактивов; 11.Набор химических реактивов для проведения лабораторных работ, микролаборатория для химического эксперимента; 12.Справочно-информационный стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»; 13.Стенд – лента «Выдающиеся химики»; 14.стенд-уголок «Юный химик», 15.Справочно-информационный стенд (электронный, световой) «Растворимость кислот, солей, оснований»; 16.Справочно-информационный (электронный) стенд (световой) «Электрохимической ряд напряжений металлов»; 18.Таблица «Основные понятия и законы химии», 19.Стенды настенные: «Техника безопасности»; «Охрана труда» (3 этаж, № 11)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия: Естественно-научный профиль: ЭФУ: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. - Москва: Академия, 2024
2. Габриелян О.С. Химия: Практикум: ЭФУП: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. - Москва: Академия, 2024
3. Габриелян О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: ЭФУП: учебное издание /Габриелян О.С., Лысова Г.Г. - Москва: Академия, 2024.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: математика, физика, информатика, биология.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технология уровневой дифференциации;
Кейс-технология;
Информационные технологии;
Технология модульного обучения;
Технология проблемного обучения;
Технология проектов;
Игровые технологии;
Технология развития критического мышления;
Технология развивающего обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение лабораторных работ,
Выполнение индивидуальных проектов,
Контрольные работы
Кейсы
Экзамен

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи		
ОК 01	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности.	Тестирование Задачи на составление химических формул Задания на использование химической символики и названий соединений.
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева		
ОК 01 *ОК 02*	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положение и в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Фронтальный опрос Тестирование Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
Тема 2.1. Типы химических реакций		
ОК 01	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции используя метод электронного баланса Производить вычисления по формула и химическим уравнениям	Тестирование Решение задач.
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен		
ОК 01 *ОК 04*	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	Выполнение практических заданий Выполнение лабораторных работ Контрольная работа
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ		
ОК 01 *ОК 02*	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением.	Беседа Тестирование Выполнение практических заданий
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ		

ОК 01 *ОК 02*	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	Фронтальный опрос Тестирование Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий Контрольная работа
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.		
ОК 01 *ОК 02*	Обобщать сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека. Анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	Беседа Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ		
ОК 01	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	Тестирование Выполнение практических заданий
Тема 4.2. Свойства органических соединений		
ОК 01 *ОК 02*	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул.	Выполнение практических заданий Тестирование. Контрольная работа
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.		
ОК 01 *ОК 02*	Обобщать сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших органических веществ в быту и практической деятельности человека. Анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	Беседа Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций		
ОК 01 ОК 02	Классифицировать реакции по разным признакам. Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций. Производить вычисления по формулам	Фронтальный опрос Выполнение практических заданий Тестирование Решение задач
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций		
ОК 01 ОК 02	Характеризовать термохимические процессы химических реакций. Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия.	Фронтальный опрос Выполнение практических заданий Тестирование Контрольная работа
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости		
ОК 01 *ОК 02* *ОК 07*	Различать виды дисперсных систем по агрегатному состоянию дисперсной фазы и дисперсионной среды.	Выполнение практических заданий Тестирование Решение задач
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем		
ОК 01	Исследовать физико-химические свойства растворов	Выполнение

ОК 02		лабораторных работ Контрольная работа
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов		
ОК 01 *ОК 02*	Классифицировать реакции по аналитическим группам на катионы и анионы. Распознавать с помощью качественных реакций растворы солей.	Тестирование Выполнение лабораторных работ
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций		
ОК 01 *ОК 02*	Классифицировать органические вещества по функциональным группам. Распознавать с помощью качественных реакций различные классы органических соединений.	Выполнение лабораторных работ
Химия в быту и производственной деятельности человека		
ОК 01 *ОК 02* *ОК 04* *ОК 07*	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)
Экзамен		Устная форма по билетам

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

БД.13 Биология

Профессия/ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: Естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.13 Биология разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Шестопалова И.В., преподаватель.
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол№ 8 от « 16 » 04 2026 г.

Председатель ПЦК: Несвельдинов Р.С.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**9**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**16**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**17**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**18**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**35**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.13 Биология предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.13 Биология входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.13 Биология обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость,

	всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных	энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза,

	предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике	пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные

	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	сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности сформированность умений критически оценивать информацию	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*144*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*144*
в том числе:	
лекции	*78*
практические занятия	*60*
Лабораторные и практические работы	*6*
Промежуточная аттестация в форме: ***зачет с оценкой***	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
Введение	**1-4**	Объект изучения биологии — живая природа**. Признаки живых организмов и их многообразие.** Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.	*л*	*4*	*ОК 02* *ОК 04*
Тема 1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ	**Содержание учебного материала**				
	5-8	Химическая организация клетки. **Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов.** Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки.	*л*	*4*	ОК - 1 ОК – 2 ОК - 4
	9-12	**Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение.** Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.)	*л*	*4*	
	13-14	Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.	*л/р*	*2*	
	15-18	**Обмен веществ и превращение энергии в клетке.** Пластический и энергетический обмен.	*л*	*4*	
	19-22	**Строение и функции хромосом.** ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.	*п*	*4*	
	23-26	**Жизненный цикл клетки.** Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.	*п*	*4*	
	27-30	**Митоз. Цитокинез.**	*п*	*4*	

	31-32	Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.	*л/р*	*2*	
	33-34	Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. **Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.**	*л/р*	*2*	
	35-36	Контрольная работа. Учение о клетке.	*п*	*2*	
	Домашнее задание Стр.28-109, ответить на вопросы. Учебник Биология. Общая биология (базовый уровень): учебник / В. И. Сивоглазов, Е. Т. Захарова, И. Б. Агафонова. - Москва: Просвещение, 2022.				
Тема 2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ	**Содержание учебного материала**				
	37-40	Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. **Мейоз.** Образование половых клеток и оплодотворение.	*л*	*4*	ОК – 2 ОК - 4
	41-44	**Индивидуальное развитие организма.** Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез.	*п*	*4*	
	45-46	**Постэмбриональное развитие.** Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства.	*л*	*2*	
	47-50	Причины нарушений в развитии организмов.	*п*	*4*	
	51-52	**Индивидуальное развитие человека.** Репродуктивное здоровье.	*л*	*2*	
	53-54	**Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.**	*л*	*2*	
	55-56	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.	*п*	*2*	
	57-58	Контрольная работа. **Размножение и индивидуальное развитие организмов.**	*п*	*2*	
	Домашнее задание Стр.110-169, ответить на вопросы. Учебник Биология. Общая биология (базовый уровень): учебник / В. И. Сивоглазов, Е. Т. Захарова, И. Б. Агафонова. - Москва: Просвещение, 2022.				
Тема 3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И	**Содержание учебного материала**				
	59-60	**Основы учения о наследственности и изменчивости.** Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов**.** Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.	*л*	*2*	ОК – 2 ОК - 4

СЕЛЕКЦИИ.	**61-64**	**Законы генетики, установленные Г. Менделем.** Моногибридное и дигибридное скрещивание. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Генетика человека. Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость.	*п*	*4*	
	65-66	Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.	*л*	*2*	
	67-68	Модификационная, или ненаследственная, изменчивость.	*л*	*2*	
	69-70	**Генетика и медицина.** Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.	*п*	*2*	
	71-74	Решение генетических задач. Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. Анализ фенотипической изменчивости.	*п*	*4*	
	75-76	Выявление мутагенов в окружающей среде, и косвенная оценка возможного их влияния на организм.	*п*	*2*	
	Домашнее задание Стр.170-190, ответить на вопросы. Учебник Биология. Общая биология (базовый уровень): учебник / В. И. Сивоглазов, Е. Т. Захарова, И. Б. Агафонова. - Москва: Просвещение, 2022.				
Тема 4. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	**Содержание учебного материала**				
	77-80	**Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.** Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений— начальные этапы селекции.	*п*	*4*	ОК – 2 ОК - 4
	81-82	Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.	*л*	*2*	
	83-86	**Биотехнология, ее достижения и перспективы развития.** Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).	*л*	*4*	
	87-88	Контрольная работа Основы генетики и селекции.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				

	Стр.191-233, ответить на вопросы. Учебник Биология. Общая биология (базовый уровень): учебник / В. И. Сивоглазов, Е. Т. Захарова, И. Б. Агафонова. - Москва: Просвещение, 2022.				
Тема 5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ	**Содержание учебного материала**				
	89-90	Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. **Гипотезы происхождения жизни.** Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. Усложнение живых организмов в процессе эволюции.	*л*	*2*	ОК – 2 ОК - 4
	91-92	**Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.**	*л*	*2*	
	93-96	История развития эволюционных идей**.** Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина.	*л*	*4*	
	97-100	**Естественный отбор**. Роль эволюционного учения в формировании современно естественнонаучной картины мира.	*п*	*4*	
	101-102	Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Макроэволюция. Доказательства эволюции. **Движущие силы эволюции.**	*л*	*2*	
	103-104	**Популяция —структурная единица вида и эволюции.** Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании. (С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен). Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов.	*л*	*2*	
	105-108	**Основные направления эволюционного прогресса.** Биологический прогресс и биологический регресс.	*л*	*4*	
	109-112	**Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).**	*л*	*4*	
	113-114	Контрольная работа **Эволюционное учение.**	*п*	*2*	
Тема6. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА	**Содержание учебного материала.**				ОК – 2 ОК - 4
	115-118	**Антропогенез.** Эволюция приматов. Этапы эволюции человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.	*п*	*4*	
	119-122	**Человеческие расы**. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.	*л*	*4*	

Тема7. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ	**Содержание учебного материала.**				
	123-126	Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. **Экологические факторы, их значение в жизни организмов.** Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах.	*л*	*4*	ОК – 1 ОК - 2 ОК - 7
	127-128	**Межвидовые взаимоотношения в экосистеме**: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы.	*п*	*2*	
	129-132	**Биосфера — глобальная экосистема.** Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса.	*л*		
	133-134	**Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере**. Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии.	*л*	*2*	
	135-138	**Глобальные экологические проблемы и пути их решения**. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным, и их сообществам) и их охрана. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.	*л*	*4*	
	139-140	Контрольная работа Основы экологии.	*п*	*2*	
Тема 8.	**Содержание учебного материала.**				
	141-142	**Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики.** Рассмотрение бионикой особенностей морфо - физиологической организации	*л*	*2*	ОК - 1 ОК – 2

БИОНИКА		живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.			ОК - 7
	143-144	**Дифференцированный зачет.**	*п*	*2*	
	Итого			*144*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии №А314, лаборатории

Оборудование учебного кабинета в (соответствии с паспортом учебного кабинета):

1.Рабочее место преподавателя – 1

(стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);

2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);

3.Школьная доска – 1 шт.;

4.Компьютер – 1 шт.,

5.Проекционный экран – 1 шт.;

6.Видеопроектор – 1 шт.;

7. Стенды настенные: «Строение экосистемы»; «Экология и мы»; «Уровни организации живого»; «Выдающиеся ученые биологи»; «Берегите природу»; «Правила проведения лабораторных работ по биологии», плакаты по биологии, набор муляжей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Агафонова, И. Б. Биология. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / И. Б. Агафонова, А. А. Каменский, В. И. Сивоглазов. — Москва: Просвещение, 2025. — 271, [1] с.: ил. — (Учебник СПО).
2. Агафонова, И. Б. Биология. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / И. Б. Агафонова, В. И. Сивоглазов. – 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2025. - 113 с.

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: химия, физика, математика, география, русский язык, литература.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Инновационные педагогические технологии
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология проектов
- Игровые технологии
- Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01	− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач	Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение индивидуальных проектов
ОК 02	− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой	Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы
ОК 04	− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе	Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы
ОК 07	− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи	Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА БД.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 9 декабря 2016г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Матаева Оксана Александровна, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Н.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**13**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**19**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**20**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.14 Основы проектной деятельности входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**		
	Личностные	**Метапредметные**	**Предметные**
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование	- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий; - при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	-планировать и выполнять учебный проект, учебное исследование, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные проблеме; -формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы; -выделять основные задачи по реализации поставленной цели в проекте и исследовательской работе; -распознавать проблемы и ставить вопросы, формулировать на основании полученных

	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.	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; - распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.	результатов; -отличать факты от суждений, мнений и оценок; -подбирать методы и способы решения поставленных задач; использовать основные методы и приемы, характерные для естественных и гуманитарных наук; -оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели, определять допустимые сроки выполнения проекта или работы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	*Эстетическое воспитание:* - 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	- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; - оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные	-находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека; -работать с литературой, выделять главное; -оформлять результаты своего исследования или отчет о выполнении проекта; -подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для защиты на школьной конференции; -грамотно, кратко и четко высказывать свои

	традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность.	ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; - выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; - организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; - сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	мысли, уметь отвечать на вопросы и аргументировать ответы; -вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	*Гражданское воспитание:* - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,	- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи; - критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; - использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий,	-владению понятийным аппаратом проектно-исследовательской деятельности; -применению знания технологии выполнения самостоятельного исследования; -реализовывать общую схему хода научного исследования: выдвигать гипотезу, ставить цель, задачи, планировать и осуществлять сбор материала, используя предложенные или известные методики проведения работ, оценивать полученные результаты с точки зрения поставленной цели, используя различные способы и методы обработки; -соблюдать правила оформления

	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; *Патриотическое воспитание:* - 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	выявленных в информационных источниках; - находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития; - выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия; - выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения; - менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.	исследовательской работы и отчета о выполнении проекта; -иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии; -осознанно соблюдать правила сбора материала и его обработки и анализа; -·прогнозировать результаты выполнения работ и проектов, самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы; -адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков; -адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ); -адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов. - отслеживать и принимать во внимание

	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.		тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; -подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции; -подготовить тезисы по результатам выполненной работы (проекта) для публикации; -выбирать адекватные стратеги и коммуникации, гибко регулировать собственное речевое поведение. -осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта; - принимать меры к совершенствованию (доработке) проекта на основе анализа полученных замечаний и рецензий.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- владеть методами поиска информации в сети Internet; - грамотно использовать в своей работе литературные данные и материалы сайтов Internet; - уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Internet.	- иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии; - умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и	-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции.

		направления использования.	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64** часа в, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, индивидуальная работа над проектом – 32 часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*64*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
практические занятия	*16*
лекции	*16*
индивидуальный проект	*32*
Промежуточная аттестация в форме: *Защита проекта*	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины

(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, самостоятельная работа **(с)***	**Количество часов**	**Формируемые компетенции**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
1 семестр. Ауд. (32) 10/6/0 Л./Пр./Сам.					
Тема 1.1 Что такое проект и почему реализация проекта — это сложно, но интересно.	**Раздел 1. Культура исследования и проектирования**			**10/6/0**	
	1	**Что такое проект и почему реализация проекта — это сложно, но интересно**. Понятие проекта. Происхождение понятия. Цели проектов. Проекты, оказавшие влияние на жизнь большей части человечества. Отечественные и зарубежные масштабные проекты. Непредсказуемые последствия проектов.	*л*	*1*	*ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9*
Тема 1.2 Учимся анализировать проекты.	**2**	**Учимся анализировать проекты**. Замысел проекта. Реализация проекта. Основные видимые признаки проекта. Сложности понимания и осуществления проектных идей.	*л*	*1*	*ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9*
Тема 1.3 Выдвижение проектной идеи как формирование образа будущего.	**3**	**Выдвижение проектной идеи как формирование образа будущего.** Конечный результат проекта. Логика работы проектировщика. Отличие проектирования от занятий искусством, математикой и других профессиональных занятий. Реальное и воображаемое в проектировании.	*л*	*1*	*ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9*

Тема 1.4 «Сто двадцать лет на службе стране» — проект П. А. Столыпина.	**4**	**«Сто двадцать лет на службе стране» — проект П. А. Столыпина.** Понятие о сторонниках и противниках проекта. Необходимость аргументации своей позиции при проектировании. Сопоставление различных аргументов.	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 1.5 Техническое проектирование и конструирование как типы деятельности	**5-6**	**Техническое проектирование и конструирование как типы деятельности.** Понятие «техносфера». Искусственная среда. Конструирование и конструкции. Анализ и синтез вариантов конструкции. Функция конструкции. Личное действие в проекте. Отчуждаемый продукт.	*л*	*2*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 1.6 Социальное проектирование: как сделать лучше общество, в котором мы живём	**7-8**	**Социальное проектирование: как сделать лучше общество, в котором мы живё**м. Отличие проекта от дела. Социальное проектирование. Старт социального проекта. Отношения, ценности и нормы в социальном проекте. Проектирование ценности. Проектирование способов деятельности. Мероприятия проекта.	*л*	*2*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 1.7 Волонтёрские проекты и сообщества	**9-10**	**Волонтёрские проекты и сообщества.** Личная ответственность за происходящее вокруг нас. 2018 год — год добровольца (волонтёра) в РФ. Организация «Добровольцы России».	*л*	*2*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 1.8 Анализируем проекты сверстников: социальный проект «Дети одного Солнца»	**11-12**	**Анализируем проекты сверстников: социальный проект «Дети одного Солнца».** Проблема. Цель проекта. Задачи проекта. План реализации проекта. Результаты проекта	*п*	*2*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 1.9 Анализируем проекты сверстников: возможности IT-технологий для междисциплинарных проектов	**13-14**	**Анализируем проекты сверстников: возможности IT-технологий для междисциплинарных проектов.** Математическое моделирование, компьютерное моделирование, программное обеспечение, агроинженерия.	*п*	*2*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 1.10 Исследование как элемент проекта и как	**15-16**	**Исследование как элемент проекта и как тип деятельности.** Цель и результат исследования. Исследования фундаментальные и прикладные. Монодисциплинарные и междисциплинарные	*п*	*2*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6*

тип деятельности		исследования. Гипотеза и метод исследования. Способ и методика исследования			*ОК 9*
	Домашнее задание				
	Читать лекции, определиться с темой проекта, обосновать её актуальность, поставить цель, задачи, выдвинуть гипотезу.				
2 семестр. Ауд. (32) 10/6/0 Л./Пр./Сам.					
Тема 2.1 Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности	**Раздел 2. Самоопределение**			***6/0/0***	
	17	**Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности. Цель и результат исследования.** Исследования фундаментальные и прикладные. Монодисциплинарные и междисциплинарные исследования. Гипотеза и метод исследования. Способ и методика исследования	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 2.2 Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности	**18**	**Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности.** Приоритетные направления развития: транспорт, связь, новые материалы, здоровое питание, агробиотехнологии, «умные дома» и «умные города».	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 2.3 Создаём элементы образа будущего: что мы хотим изменить своим проектом	**19**	**Создаём элементы образа будущего: что мы хотим изменить своим проектом.** Позитивный образ будущего для себя и для других. Понятие качества жизни.	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 2.4 Формируем отношение к проблемам: препятствие или побуждение к действию?	**20**	**Формируем отношение к проблемам: препятствие или побуждение к действию?** Проблемы практические, научные, мировоззренческие. Проблемы глобальные, национальные, региональные, локальные. Комплексные проблемы.	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 2.5 Знакомимся с проектными движениями	**21**	**Знакомимся с проектными движениями.** Президентский форум «Месторождение талантов», молодёжные программы «Шаг в будущее», «Билет в будущее».	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*

Тема 2.6 Первичное самоопределение. Обоснование актуальности темы для проекта или исследования	**22**	**Первичное самоопределение. Обоснование актуальности темы для проекта или исследования.** Варианты самоопределения при выборе темы: актуальность, желание осуществить изменения, стремление обеспечить развитие, получение новых знаний и др.	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
		Домашнее задание			
		Составить план проекта, Поиск информации в различных источниках			
	Раздел 3. Замысел проекта			***4/4/0***	
Тема 3.1 Понятия «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования**.**	**23**	**Понятия «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования**. Проблемная ситуация. Позиции конструктора, учёного, управленца, финансиста.	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 3.2 Формулирование цели проекта.	**24**	**Формулирование цели проекта**. Цели и ценности проекта. Личное отношение к ситуации. Соотнесение прогноза и идеала. Постановка цели и принятие цели. Заказчик проекта.	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 3.3 Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта	**25**	**Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта.** Перевод проблемы и цели в задачи. Соотношение имеющихся и отсутствующих знаний и ресурсов.	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 3.4 Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта	**26**	**Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта.** Перевод проблемы и цели в задачи. Соотношение имеющихся и отсутствующих знаний и ресурсов.	*л*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 3.5 Роль акции в реализации проекта	**27-28**	**Роль акции в реализации проекта.** Понятие и сущность акции. Отличие акции от проекта. Роль акции в реализации проекта.	*п*	*2*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*

Тема 3.6 Ресурсы и бюджет проекта	**29-30**	**Ресурсы и бюджет проекта.** Ресурс для реализации проекта. Средства достижения цели проекта. Участники проекта. Интересанты проекта.	*п*	*2*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 3.7 Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	**31-42**	**Поиск недостающей информации, её обработка и анализ**. Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	*ип*	*12*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 3.8 Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	**43-52**	**Поиск недостающей информации, её обработка и анализ**. Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	*ип*	*10*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
Тема 3.9 Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	**53-62**	**Поиск недостающей информации, её обработка и анализ**. Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	*ип*	*10*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
	Домашнее задание				
	Работа в сети Интернет. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы.				
Тема 4.1 **Защита проекта.**	**Раздел 4. Защита проекта**			*0/2/0*	
	63	Защита проекта.	*п*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
	64	Защита проекта.	*п*	*1*	*ОК 4* *ОК 5* *ОК 6* *ОК 9*
	Домашнее задание				
	Подготовиться к защите				
Итого				***64***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета. Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности А307/1

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места на 25 обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
- проекционный экран;
- видеопроектор мультимедийный;
- школьная доска;
- стенды настенные: правила чтения в английском языке, таблица времен в Passive Voice, таблица времен в Active Voice, таблица предлогов в английском языке, карта Британии

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Половкова М. В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень: Учебник для СПО / Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В. - М.:Просвещение, 2025. - 189 с.
2. Шестернинов Е. Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Е. Шестернинов. — Москва: Просвещение, 2025. — 80 с. — (Учебник СПО).

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: русский язык, литература, обществознание, история, иностранный язык, информатика.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Инновационные педагогические технологии
- Технология уровневой дифференциации
- Кейс-технология
- Технология решения изобретательских задач (ТРИЗ)
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология проблемного обучения
- Технология проектов
- Игровые технологии
- Технология развития критического мышления
- Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.
Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Написание эссе,
Работа с документами,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение самостоятельной работы,
Выполнение индивидуальных проектов,
Контрольные работы,
Зачет

Итоговое занятие проходит в виде научно-практической конференции или круглого стола, где заслушиваются доклады учащихся по выбранной теме исследования, которые могут быть представлены в форме реферата или отчёта по исследовательской работе.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-планировать и выполнять учебный проект, учебное исследование, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные проблеме; -формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы; -выделять основные задачи по реализации поставленной цели в проекте и исследовательской работе; -распознавать проблемы и ставить вопросы, формулировать на основании полученных результатов; -отличать факты от суждений, мнений и оценок; -подбирать методы и способы решения поставленных задач; использовать основные методы и приемы, характерные для естественных и гуманитарных наук; -оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели, определять допустимые сроки выполнения проекта	Фронтальный опрос с общей дискуссией, Тестирование, Работа с документами, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Защита проекта.

	или работы.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека; -работать с литературой, выделять главное; -оформлять результаты своего исследования или отчет о выполнении проекта; -подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для защиты на школьной конференции; -грамотно, кратко и четко высказывать свои мысли, уметь отвечать на вопросы и аргументировать ответы; -вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	-владению понятийным аппаратом проектно-исследовательской деятельности; -применению знания технологии выполнения самостоятельного исследования; -реализовывать общую схему хода научного исследования: выдвигать гипотезу, ставить цель, задачи, планировать и осуществлять сбор материала, используя предложенные или известные методики проведения работ, оценивать полученные результаты с точки зрения поставленной цели, используя различные способы и методы обработки; -соблюдать правила оформления исследовательской работы и отчета о выполнении проекта; -иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии; -осознанно соблюдать правила сбора материала и его обработки и анализа;	

	-·прогнозировать результаты выполнения работ и проектов, самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы; -адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков; -адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ); -адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов. - отслеживать и принимать во внимание тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; -подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции; -подготовить тезисы по результатам выполненной работы (проекта) для публикации; -выбирать адекватные стратеги и коммуникации, гибко регулировать собственное речевое поведение. -осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта; - принимать меры к совершенствованию (доработке) проекта на основе анализа полученных замечаний и рецензий.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции.	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

БД.15 Введение в специальность

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла БД.15 Введение в специальность разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Киктева Оксана Владимировна, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**13**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**18**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**20**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**22**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**36**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.15 Введение в специальность входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.15 Введение в специальность, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код ПК, ОК		
	Умения	**Знания**
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест,	− умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; − использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; − использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;	- представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; − владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; − использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; − владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; − владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; − сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; − сформированность

оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,	− использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; − умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; − умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; − умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; **личностные**: − чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественных информационных ресурсов в мировой индустрии информационных	представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); − сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; − понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; − применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	технологий; − осознание своего места в информационном обществе; − готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; − умение использовать достижения современных информационных ресурсов для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; − умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; − умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; − умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств	

салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; − готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;	

материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе		

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с		

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02.Использовать		

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды,		

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

2.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебной нагрузки обучающегося – 36 часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*36*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
лекций	*24*
практические занятия	*12*
контрольные работы	*-*
Промежуточная аттестация в форме: ***зачета***	

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**		**Вид нагрузки** (лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)	**Количество часов**	**Формируемые компетенции**
1	*2*		3	*4*	*5*
Тема 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	**Содержание учебного материала**				ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1. – 1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.5.
	1.	Цели и задачи изучения дисциплины. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.	л	1	
	2.	Организация образовательной деятельности в Нефтеюганском политехническом колледже. Материально – техническая база по специальности Поварское и кондитерское дело.	л	1	
	3.	Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	л	1	
	4.	Организация работы библиотеки колледжа, ее библиотечный фонд, правило пользования библиотекой, правило описания источников информации.	л	1	
	5.	Анализ организации образовательного процесса. Выявление положительных факторов и недостатков для быстрого развития в специальности.	п	1	
Тема 2. Особенности	**6.**	Повар, кондитер, пекарь как личность и профессионал. Общая характеристика специальностей.	л	1	

специальности, профессиональные качества	**7.**	Выявление общих и отличительных характеристик у повара, пекаря и кондитера.	п	1	
	8.	Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.	л	1	
	9.	Анализ причин возникновения рисков и способы их устранения.	п	1	
	10.	Медицинские противопоказания. Профессиональные заболевания.	л	1	
	11.	Анализ рабочих мест сотрудников и возможность предотвращения профессиональных заболеваний.	п	1	
	12.	Личная гигиена и организация рабочего места работника от типа предприятия.	л	1	
	13.	Составление правил личной гигиены работников. Способов контроля их выполнения.	п	1	
	14.	Правило трудовой дисциплины работников общественного питания.	л	1	
	15.	Квалификационная характеристика персонала предприятий общественного питания.	л	1	
Тема 3. Общественное питание, как отрасль народного хозяйства.	**16.**	Основные этапы развития общественного питания. Общественное питание, как отрасль народного хозяйства.	л	1	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1. – 1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.5.
	17.	Исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства.	л	1	
	18.	Влиянии известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни.	л	1	
	19.	Классификация общественного питания. Характеристика некоторых типов предприятий общественного питания.	л	1	
	20.	Составление схемы организационно – производственной структуры предприятий общественного питания.	п	1	

	21.	Значение питания в жизни человека. Особенности задач, функций общественного питания.	л	1	
	22.	Составление списка национальных постов влияющих на ассортимент блюд.	п	1	
	23.	Особенности организации работы предприятий общественного питания. Ключевые понятия в сфере общественного питания.	л	1	
Тема 4. Современные направления в общественном питании	**24.**	Современные технологии в общественного питания. Понятия, термины и определения.	л	1	
	25.	Влияние особенностей национальных традиций на расширение ассортимента блюд.	л	1	
	26.	Пути повышения квалификационного мастерства. Суть и значимость участия в конкурсах разного уровня.	л	1	
	27.	Анализ современных технологий в оформлении и подаче блюд.	п	1	
	28.	Использование газов NO2, CO2, сухой лёд в общественном питании.	л	1	
	29.	Появление и развитие SousVide - низкотемпературная кухня. Особенности применения.	п	1	
	30.	Современные тенденции развития общественного питания.	л	1	
	31.	Анализ возможных перспектив в развития кулинарного и кондитерского искусства. Анализ направлений кондитерского производства для применения новых технологий.	п	1	
	32.	Появление и развитие шоковой заморозки, как метода сохранения структуры и свежести сырья и продукции.	л	1	
	33.	Технология сублимирования. Суть и польза для общественного питания и человека.	л	1	
	34.	Современные технологий для хлебопекарной отрасли.	л	1	

	35-36.	Зачет	п	2	
		Всего:	**36**		

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Современные направления и тенденции в общественном питании.
2. Эволюция оборудования для тепловой кулинарной обработки.
3. Современные тенденции в кулинарии для вегетарианской кухни.
4. Новые технологии в организации питания для банкетов, вечеринок на природе.
5. О профессией повар – сушист.
6. Все о самых известных поварах.
7. История возникновения и развитие кондитер.
8. Сладкая работа и признание в мире.
9. История создания замороженного десерта.
10. Профессиональное здоровье сотрудников предприятий общественного питания.
11. О традиционной пищи разных народов мира.
12. Сладкие блюда из будущего.
13. От зерна до хлеба.
14. Все секреты шоколатье.
15. Сырное счастье начинается с …
16. Дегустатор в пищевой промышленности.
17. О разнообразии предприятий общественного питания.
18. Все о космической еде.
19. Как и где можно получить сладкую профессию?
20. Загадочные, опасные, необычные инструменты повара.
21. Цветы из овощей и фруктов как украшение праздничного стола.
22. О превращение слив, абрикосов, вишни и клубники в шоковой заморозке.
23. Эффектные способы подачи маленьких порций.
24. Перспективы для профессионально роста пиццаойлло.
25. Профессии ресторанов быстрого питания.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства А229

Оборудование учебного кабинета:

1. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
2. Рабочие места на 26 обучающихся;
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — 6-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 304с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 240 с.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. — 5-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 320 с.
4. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции: учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1. – 1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.5.	Обоснованность выбора и точность представления о различных подходах к определению понятия «информация» Правильное распознание и отличие информационных процессов в различных системах. Точное представление об информационных моделях, умение применять готовые информационные модели и приводить примеры автоматизированных систем управления. Обоснованность выбора и точность демонстрации использования информационных технологий для иллюстрации своей работы: Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов Обоснованность выбора и точность применения различных	Оценка выполнения практических заданий Тестирование Опрос Промежуточная аттестация в форме зачета

	возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. Точность соблюдения мер по организации рабочего места, рациональное распределение времени при выполнении работ. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных задач	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА ЕН.01 ХИМИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 года.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Цаплий Ольга Алексеевна, преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол №8 от «16» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Несвельдинов Р.С.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

стр.

1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2 Структура и содержание учебной дисциплины

3 Условия реализации учебной дисциплины

4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных материалов

Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ЕН.01 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 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	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов

		органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144 часа**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144 часа.**

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*144*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*144*
в том числе:	
лекции	*42*
практические занятия	*64*
лабораторные работы	*38*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачёта*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
3 семестр					
Раздел 1.Физическая химия					
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**				
	1	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики.	*л*	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	2	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	*л*	*1*	
	3	Калорийность продуктов питания.	*п*	*1*	
	4	Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций	*п*	*1*	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 69 вопросы 1 – 19				
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	5	Общая характеристика агрегатного состояния веществ.	*л*	*1*	
	6	Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	*п*	*1*	
	7	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.Газообразное состояние вещества.	*п*	*1*	
	8	Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость.	*п*	*1*	
	9	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)	*п*	*1*	
	10	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых	*п*	*1*	

		продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении			
	11 – 12	**Лабораторная работа.** Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	*л/р*	*2*	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 26 вопросы 1 - 18				
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	13	**Скорость и константа химической реакции.** Теория активации. Закон действующих масс.	*п*	*1*	
	14 – 15	**Лабораторная работа.** Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	*л/р*	*2*	
	16-17	**Теория катализа**. Катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. **Температурный режим хранения пищевого сырья**. Приготовление продуктов питания при разных температурах.	*п*	*2*	
	18	**Обратимые и необратимые химические реакции.** Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	*л*	*1*	
	19 – 20	**Лабораторная работа** «Факторы, влияющие на сдвиг химического равновесия»	*л/р*	*2*	
	Домашнее задание ОИ 1. - стр. 213 вопросы 1 – 4, 7 – 15, 18, 19; стр. 83 вопросы 1 - 14				
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	21	**Общая характеристика растворов.** Классификации растворов, растворимость. **Способы выражения концентраций.** Процентная, молярная, нормальная, моляльность растворов.	*л*	*1*	
	22 – 23	**Расчеты концентрации растворов.** Процентная концентрация, молярная и нормальная концентрации. Перевод из одной концентрации в другую.	*п*	*2*	
	24 - 25	**Лабораторная работа:** Приготовление растворов различных концентраций	*л/р*	*2*	
	26	**Экстракция растворов.** Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	*п*	*1*	

	27 - 28	**Лабораторная работа:** Определение pH среды различными методами.	*л/р*	*2*	
	29	**Растворимость газов в жидкостях.** Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.	*л*	*1*	
	30	**Решение задач на определение осмотического давления растворов и pH среды.**	*п*	*1*	
	31	**Решение задач на определение температур кипения и замерзания растворов.**	*п*	*1*	
	32 – 33	**Лабораторная работа** Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.	*л/р*	*2*	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 141 вопросы 1 – 14				
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	34	**Термодинамическая характеристика поверхности.** Адсорбция. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. **Применение адсорбции.** Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	*л*	*1*	
	35 – 36	**Лабораторная работа «**Исследование процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов».	*л/р*	*2*	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 237 вопросы 2 - 9				
Раздел.2 Коллоидная химия **Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.**	**Содержание учебного материала**				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	37	**Основные понятия коллоидной химии.** Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	*л*	*1*	
	38	**Дисперсные системы.** Дисперсные системы, характеристика, классификация.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 281 вопросы 1 - 3				
4 семестр					
	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК 02,

Тема 2.2. Коллоидные растворы.	39 - 40	**Коллоидные растворы** (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов	*л*	*2*	ОК 03, ОК 09
	41 – 42	**Коагуляция.** Факторы, вызывающие коагуляцию. Устойчивость и коагуляция золей. Диспергирование, конденсация, пептизация.	*л*	*2*	
	43 – 44	**Лабораторная работа** «Получение коллоидных растворов. Изучение способов получения коллоидных растворов».	*л/р*	*2*	
	45	**Составление формул и схем строения мицелл.**	*п*	*1*	
	46	**Коллоидные системы в пищевых производствах. Использование коллоидных растворов.** Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 281 вопросы 4 - 10				
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 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
	47	**Характеристики грубодисперсных систем**, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	*л*	*1*	
	48 -49	**Эмульсии.** Классификация. Применение в различных областях. **Роль эмульгаторов в пищевой промышленности.**	*п*	*2*	
	50 – 51	**Лабораторная работа** «Получение эмульсий выявление роли стабилизаторов». Изучение способов получения эмульсий и выявление роли стабилизаторов.	*л/р*	*2*	
	52	**Пены.** Классификация. Применение в различных областях.	*л*	*1*	
	53	**Производство пенообразных масс в кондитерском производстве:** пастила, зефир, суфле.	*п*	*1*	
	54 – 55	**Лабораторная работа** «Получение пен, выявление роли стабилизаторов». Изучение способов получения пен и выявление роли стабилизаторов.	*л/р*	*2*	
	56	**Порошки.** Классификация. Применение в различных областях.	*п*	*1*	
	57	**Аэрозоли.** Классификация. Применение в различных областях.	*п*	*1*	
	58-59	**Использование грубодисперсных систем** в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и	*п*	*2*	

		соусов.			
	Домашнее задание: составить сводную таблицу по дисперсным системам и глоссарий по основным определениям темы «Грубодисперсные системы»				
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 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
	60	**Высокомолекулярные соединения.** Строение ВМС, классификация. Свойства высокомолекулярных соединений.	*л*	*1*	
	61	**Способы получения ВМС.** Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	*п*	*1*	
	62	**Природные и синтетические высокомолекулярные соединения**.	*л*	*1*	
	63	**Набухание и растворение полимеров**, факторы, влияющие на данные процессы.	*л*	*1*	
	64	Студни, методы получения, синерезис.	*л*	*1*	
	65 – 66	**Лабораторная работа «**Изучение процессов набухания и студнеобразования».	*л/р*	*2*	
	67	**Классификация углеводов.** Биологическое значение, значение углеводов в производстве продовольственных продуктов. Изменение углеводов в технологических процессах.	*п*	*1*	
	68	**Жиры их свойства.** Простые липиды, их классификация. Изменение жиров в технологических процессах.	*п*	*1*	
	69 – 70	Качественная реакция на углеводы. Определение наличия углеводов в продуктах питания с помощью качественной реакции.	*п*	*2*	
	71 – 72	**Белки, их свойства.** Биологическая ценность белков. Полноценные и неполноценные. Изменение белков в технологических процессах. Изменение белков в технологических процессах.	*п*	*2*	
	73 – 74	**Лабораторная работа** «Качественная реакция на белок. Определение наличия белка в продукте при помощи качественной реакции».	*л/р*	*2*	
	Домашнее задание: ОИ.1. – стр. 29 упр. 1-10; стр. 47 упр. 1 – 8; стр. 80 упр. 1 - 9				

5 семестр					
Раздел 3. Аналитическая химия					
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 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
	75	**Аналитическая химия, задачи и методы исследования.** Аналитическая химия, её задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	*л*	*1*	
	76	**Основные понятия качественного химического анализа.** Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.	*л*	*1*	
	77	**Условия протекания реакций обмена:** образование осадка; выделение газа; образование малодиссоциируемого соединения.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: написать уравнения в ионной форме для предложенных уравнений.				
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 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
	78	**Классификация катионов.**	*л*	*1*	
	79	**Первая аналитическая группа катионов.**	*л*	*1*	
	80	**Содержание катионов первой группы в продуктах питания.** Значение катионов первой группы в проведении химико-технологического контроля.	*п*	*1*	
	81	**Общая характеристика катионов второй аналитической группы.**	*л*	*1*	
	82	**Содержание катионов второй группы в продуктах питания.** Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	*п*	*1*	
	83	**Групповой реактив и условия его применения.**	*л*	*1*	
	84	**Произведение растворимости, условия образования осадков.**	*п*	*1*	
	85 – 86	**Практическое занятие.** Решение задач на правило произведение растворимости.	*п*	*2*	
	87 – 88	**Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы.**	*п*	*2*	
	89 – 90	**Проведение частных реакций катионов второй**	*п*	*2*	

		аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.			
	91	**Катионы третьей группы.** Характеристика группы. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	*л*	*1*	
	92	**Катионы четвёртой группы.** Характеристика группы. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	*л*	*1*	
	93 – 94	Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы.	*п*	*2*	
	95 – 96	Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	*п*	*2*	
	Домашнее задание ОИ 2. Катионы 1группы стр. 100 упр. 5, 7, 9 Катионы 3 группы: стр.100 упр. 1 – 4, Катионы 4 группы стр. 101 упр. 11 – 13, Анионы: стр. 14 – 16. Выполнить тест на стр. 101.				
6 семестр					
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 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
	97	**Амфотерность.** Свойства амфотерных соединений.	*л*	*1*	
	98	**Общая характеристика пятой и шестой групп катионов.** Групповой реагент.	*л*	*1*	
	99 – 100	Проведение частных реакций катионов пятой и шестой аналитических групп.	*п*	*2*	
	101	**Классификация анионов.** Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	*л*	*1*	
	102	**Частные реакции анионов первой группы.**	*л*	*1*	
	103	**Частные реакции анионов второй группы и третьей групп.**	*л*	*1*	
	104	**Систематический ход анализа смеси солей.**	*л*	*1*	
	105 – 106	**Лабораторная работа.** Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.	*л/р*	*2*	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	107	**Сущность методов количественного анализа.**	*л*	*1*	
	108	**Операции весового (гравиметрического) анализа.** Оборудование и посуда количественного анализа. Типы гравиметрических определений. Приборы и посуда гравиметрического анализа	*л*	*1*	

	109 - 110	**Лабораторная работа.** Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	*л/р*	*2*	
	111	**Общая характеристика объемных методов анализа.** Применение метода. Точность метода. Конечная точка титрования. Точка эквивалентности. Закон эквивалентов. Требования к реакциям в титриметрическом анализе. Стандартные растворы. Индикаторы. Правила титрования.	*л*	*1*	
	112	**Закон эквивалентов.** Основные величины, используемые в титриметрическом анализе.	*п*	*1*	
	113	**Титрование, его способы.** прямое, обратное, косвенное. Метод пипетирования. Метод отдельных навесок. Расчет массового содержания вещества в титруемом растворе. Оформление результатов титриметрическесского анализа.	*л*	*1*	
	114	**Расчеты в титриметрическом анализе.**	*п*	*1*	
	115	**Классификация титриметрических методов анализа по типу реакции, лежащей в основе.** Метод нейтрализации. Окислительно-восстановительное титрование. Осадительное титрование. Комплексонометрическое титрование.	*л*	*1*	
	116	**Сущность метода нейтрализации, его индикаторы.** Теория индикаторов. Определение нормальности и титра раствора.	*п*	*1*	
	117 – 118	**Лабораторная работа** «Приготовление и стандартизация раствора гидрооксида натрия по стандартному раствору соляной кислоты»	*л/р*	*2*	
	119 – 120	**Лабораторная работа.** Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	*л/р*	*2*	
	121	**Сущность окислительно-восстановительных методов.**	*л*	*1*	
	122	**Окислительно-восстановительный потенциал** (редокс-потенциал)	*п*	*1*	
	123	**Значение окислительно-восстановительных методов** в проведении химико-технологического контроля.	*п*	*1*	
	124	**Перманганатометрия и её сущность.**	*п*	*1*	
	125 – 126	**Лабораторная работа.** Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной	*л/р*	*2*	

		концентрации.			
	127	**Йодометрия и её сущность**	*п*	*1*	
	128	**Сущность методов осаждения.**	*п*	*1*	
	129 – 130	**Лабораторная работа.** Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	*л/р*	*2*	
	131	**Сущность метода комплексонометрии** и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	*л*	*1*	
	132	**Преимущества метода комплексонометрии.** Индикаторы метода комплексонометрии. **Применение метода комплексонометрии** в технохимическом контроле пищевых производств.	*п*	*1*	
	133 – 134	**Лабораторная работа** «Комплексонометрическое определение жёсткости воды»	*л/р*	*2*	
	Домашнее задание: ОИ 2. Гравиметрический анализ стр.133 упр. 1 – 10, стр. 136 выполнить тест вариант 1. Кислотно – основное титрование стр. 157 упр. 1 – 9. Окислительно-восстановительное титрование стр.178 упр.1 – 7. Комплексонометрическое титрование стр. 190 упр. 1 – 9.				
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 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
	135	Общая характеристика физико-химических методов	*л*	*1*	
	136	Спектроскопические методы анализа: общие сведения	*л*	*1*	
	137	Фотометрические методы анализа	*п*	*1*	
	138	Общие сведения о масс-спектральном, радиометрическом анализах.	*п*	*1*	
	139	Электрохимические методы анализа (потенциометрия, кондуктометрия, кулонометрия, амперометрия, полярография).	*п*	*1*	
	140	Хроматографический метод анализа.	*л*	*1*	
	141- 142	**Повторение учебного материала – подготовка к дифференцированному зачёту.** Решение задач по пройденным темам: термодинамика, газовые законы, скорость реакции, сдвиг химического равновесия, определение концентрации раствора, расчёты в гравиметрическом анализе	*п*	*2*	
	143 - 144	**Дифференцированный зачёт**	*п*	**2**	
	Домашнее задание ОИ 2. Общая характеристика стр. 222 упр. 1 – 15, Спектроскопический метод стр. 252 упр. 1 – 3, 10, 11. Фотометрический анализ стр. 291 упр. 1 – 4. Эхимические методы анализ стр. 318 упр. 1 – 7				
			Итого	*144*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет

Кабинет химии А316

Оборудование учебного кабинета:

1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической лабораторной для кабинета химии (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Компьютер - 1 шт., 4.Видеопроектор – 1 шт.; 5.Интерактивная доска – 1 шт.; 6.Демонстрационный стол с раковиной – 1 шт. 7.Цифровая лаборатория «Архимед»; 8.Электронный микроскоп 1 шт.; 9. Шкафы для реактивов – 2 шт.; 10. Хранилище для химических реактивов; 11.Набор химических реактивов для проведения лабораторных работ, микролаборатория для химического эксперимента; 12.Справочно-информационный стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»; 13.Стенд – лента «Выдающиеся химики»; 14.стенд-уголок «Юный химик», 15.Справочно-информационный стенд (электронный, световой) «Растворимость кислот, солей, оснований»; 16.Справочно-информационный (электронный) стенд (световой) «Электрохимической ряд напряжений металлов»; 18.Таблица «Основные понятия и законы химии», 19.Стенды настенные: «Техника безопасности»; «Охрана труда» (3 этаж, № 11)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия: Естественно-научный профиль: ЭФУ: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. - Москва: Академия, 2024

2. Габриелян О.С. Химия: Практикум: ЭФУП: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Сладков С.А. - Москва: Академия, 2024

3. Габриелян О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: ЭФУП: учебное издание /Габриелян О.С., Лысова Г.Г. - Москва: Академия, 2024.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: математика, физика, информатика, биология.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технология уровневой дифференциации;
Кейс-технология;
Информационные технологии;
Технология модульного обучения;
Технология проблемного обучения;
Технология проектов;
Игровые технологии;
Технология развития критического мышления;
Технология развивающего обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий, проектов и др.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 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	**Текущий контроль в форме:** - устный опрос; - практические работы; - лабораторные работы; - отчёт по проделанной работе - индивидуального опроса; - тестирование в ходе изучения отдельных тем. - домашняя работа **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета.
Знать: основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые		

химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ЕСТЕСТВЕННО НАУЧНОГО ЦИКЛА

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: Естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Экологические основы природопользования разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 года.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Козырев А.В., преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол №8 от «16» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Несвельдинов Р.С.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**7**
3	Условия реализации учебной дисциплины	
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в социально-гуманитарный и социально-экономический цикл/ математический и общий естественнонаучный цикл/общепрофессиональный цикл/профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; ОК7.Брать на себя ответственность за работу	-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; -анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; -выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; -определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; -оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.	-виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; -задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; -основные источники и масштабы образования отходов производства; -основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств; -правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; -принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей

членов команды, за результат выполнения заданий; ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;		среды, экологического контроля и экологического регулирования; -принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды
ПК 1.1.Контролировать и соблюдать основные показатели разработки месторождений; ПК 1.2. Контролировать и поддерживать оптимальные режимы разработки и эксплуатации скважин; ПК 1.3. Предотвращать и ликвидировать последствия аварийных ситуаций на нефтяных и газовых месторождениях; ПК1.4.Проводить диагностику, текущий и капитальный ремонт скважин; ПК 1.5. Принимать меры по охране окружающей среды; ПК 2.1. Выполнять основные технологические расчеты по выбору наземного и скважинного оборудования; ПК 2.2. Производить техническое обслуживание нефтегазопромыслового оборудования; ПК 2.3. Осуществлять контроль за работой наземного и скважинного оборудования на стадии эксплуатации; ПК 2.4. Осуществлять текущий и плановый ремонт нефтегазопромыслового оборудования; ПК 2.5. Оформлять технологическую и техническую документацию по эксплуатации		

нефтегазопромыслового оборудования; ПК 3.1. Осуществлять текущее и перспективное планирование и организации производственных работ на нефтяных и газовых месторождениях; ПК 3.2. Обеспечивать профилактику и безопасность условий труда на нефтяных и газовых месторождениях; ПК 3.3. Контролировать выполнение производственных работ по добыче нефти и газа, сбору и транспорту скважинной продукции;		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 ч.,
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36ч;

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*36*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
лекций	*18*
лабораторные работы	*18*
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе: реферата, проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий (по вопросам к разделам и главам учебных изданий), поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала	*0*
Промежуточная аттестация в форме: *зачет с оценкой*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Раздел 1. Экология и природопользование **Тема 1.1.** Введение. Предмет и задачи дисциплины «Экологические основы природопользования».	**Содержание учебного материала**				**3**
	1-2	**Природопользование как сфера общественно-политической деятельности и прикладная научная дисциплина, её объект, субъект и задачи.** Междисциплинарный характер изучения взаимодействия общества и природы. Комплекс естественно-научных и социально-экономических знаний как методологическая база природопользования	*Л*	*2*	ПК 1.1-1.4, 3.1-3.3 ОК 2, 3, 9
	Домашнее задание: Лекция № 1,				
Тема 1.2. Взаимодействие человека и природы. Глобальные проблемы экологии	**Содержание учебного материала**				**8**
	3	**Природа и общество**. Общие и специфические черты. Особенности взаимодействия общества и природы на современном этапе развития человечества. Формы воздействия человека на природу. Экологические кризисы: причины и последствия. Признаки экологического кризиса. Тенденции в изменении отношения человека к природе.	*л*	*1*	ПК 1.1-1.4, 3.1-3.3 ОК 2, 3, 9 . ПК 2.2-2.5.
	4-5	**Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый» эффект и др**. Пути их решения. Нормирование качества окружающей среды. Охрана атмосферного воздуха.	*п*	*2*	ОК5,ОК3
	Домашнее задание: лекции				

Тема 1.3. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**				**3**
	6-7	**Природные ресурсы и их классификация**. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. Определение понятия «Природопользование». Основные аспекты охраны природы. Принципы и правила охраны природы. Ресурсные циклы. Система управления отходами	*л*	*2*	ОК4 ПК 1.1-1.4, 3.1-3.3 ПК 1.5 ПК 2.2-2.5
	Домашнее задание: Лекции				
	Содержание учебного материала				**3**
	8-9	**Водные ресурсы. Мировой водный баланс**. Характеристика водных ресурсов планеты. Характеристика водных ресурсов планеты. Характеристика использования водных ресурсов: водопотребление и водопользование, виды водопотребителей и водопользователей. Принципы рационального использования водных ресурсов	*п*	*2*	ОК7ОК6 ПК 1.1-1.4, 3.1-3.3 ПК 1.5, 2.2-2.5
Тема 1.4. Рациональное использование и охрана водных ресурсов	**Домашнее задание** лекция				

Тема 1.5 Рациональное использование и охрана земельных ресурсов	**Содержание учебного материала**				**4**
	10	**Земельные ресурсы.** Характеристика современного состояния на планете. Характеристика использования земельных ресурсов. Принципы рационального использования земельных ресурсов	*п*	*1*	ОК7ОК6 ПК 2.1.
	11-12	**Особенности использования земельных ресурсов**. Изучение методики подсчета срока исчерпания невозобновимых ресурсов	*п*	*2*	ОК7ОК6ПК 1.1-1.4, 3.1-3. 3ПК 2.1.
	Домашнее задание: лекции				
Тема 1.6. Рациональное использование и охрана недр	**Содержание учебного материала**				**3**
	13-14	**Минеральные ресурсы. Классификационные признаки**. Характеристика минеральных ресурсов планеты. Разнообразие использования. Перспективы развития минерально-сырьевого комплекса. Внедрение принципов рационального потребления минерального сырья.	*л*	*2*	ПК 1.1-1.4, 3.1-3.3 ПК 1.5ОК 8
	Домашнее задание: Лекции				
	Содержание учебного материала				**3**
	15-16	**Ресурсы растительного и животного мира**. Характеристика современного состояния на планете. Характеристика использования. Основные формы охраняемых природных территорий. Заповедники и их значение. Охрана редких и находящихся под угрозой исчезновения растений и животных.	*п*	*2*	ОК 9 ПК 2.1-2.5
	Домашнее задание: Лекции 18, стр. 189 контрольные вопросы				
	Содержание учебного материала				**7**
Тема 1.7 Рациональное использование и охрана растительного и животного мира	**17**	**Загрязнение биосферы**. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы..	*л*	*1*	ПК 1.1 ПК 1.5
	18	**Основные загрязнители, их классификация**	*п*	*1*	ПК 1.1-1.4, 3.1-3.3

Тема 1.8. Загрязнение биосферы: основные загрязнители, их классификация	**19-20**	**Техногенные нагрузки на атмосферу и их оценка**. Определение количества антропогенных загрязнений, попадающих в окружающую среду в результате работы автотранспорта	*п*	*1*	ПК 1.5 ПК 2.1-2.5
	Домашнее задание: лекции				
Тема 1.9. Антропогенное воздействие на атмосферу и гидросферу	**Содержание учебного материала**				**5**
	21-22	**Антропогенное воздействие на атмосферу**: общие принципы, загрязнение парниковыми газами, разрушение озонового слоя, кислотные осадки, загрязнение иными химическими веществами. экологические проблемы (истощение водных ресурсов, проблема чистой воды на планете), проблемы Мирового океана	*л*	*2*	ПК 1.1-1.4, 3.1-3.3 ПК 1.5 ПК 2.1.
	23-24	**Техногенные нагрузки на гидросферу и на атмосферу, их оценка.**	*п*	*2*	ПК 2.1.
	Домашнее задание				
	Содержание учебного материала				**5**
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования	**25-26**	**Экологическое право**. История российского экологического законодательства. Источники экологического права. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды» 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	*л*	*2*	ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1-3.3

Тема 2.1. Правовые основы охраны окружающей	**27-28**	**Юридическая и экономическая ответственность за нарушение экологического состояния природных систем**. Понятие об экологической оценке деятельности производств и предприятий. Эколого-экономическая эффективность природоохранных мероприятий	*л*	*2*	
	Домашнее задание лекции				
Тема 2.2. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	**Содержание учебного материала**				**3**
	29-30	**Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий**. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды. Федеральные органы власти, отвечающие за рациональное природопользование. Организация рационального природопользования в России.	*л*	*2*	ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1-3.3ОК 2,3,9
	Домашнее задание: лекции				
	Содержание учебного материала				**5**
Тема 2.3. Экологический мониторинг	**31-32**	**Определение понятия «Мониторинг окружающей среды».** Виды мониторинга. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов. Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.	*л*	*2*	ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1-3.3ОК 2,3,9 ПК 2.1-2.5
	33-34	**Техногенные нагрузки на атмосферу и их оценка**. Международное сотрудничество в решении проблем природо Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей сре санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	*п*	*2*	ПК 2.1-2.5

	35-36	**Выполнение самостоятельной работы**	*n*	*2*	
	Зачет		*n*	2	
	ИТОГ			**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Экологические основы природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся;

- доска;
- экран;
- проектор;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Основные источники:

1. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования: учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2025. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование).

2. Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования: учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 256 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Коротченко, И. С. Экологические основы природопользования: учебное пособие / И.С. Коротченко, О.В. Романова. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 153 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: математика, физика, информатика, биология.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технология уровневой дифференциации;

Кейс-технология;

Информационные технологии;

Технология модульного обучения;

Технология проблемного обучения;

Технология проектов;

Игровые технологии;

Технология развития критического мышления;

Технология развивающего обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды формируемых профессиональных и общих компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:		
-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;	ОК2, ОК3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3,ПК1.4, ПК1.5,ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК3.2	Выполнение и защита отчета по практическому занятию; оценка выполненных рефератов, презентаций
-анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;	ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5 ,ПК3.2, ПК3.3	Выполнение и защита отчета по практическому занятию; оценка выполненных рефератов, зачет
-выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;	ОК 1,ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9,ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК3.2	Выполнение и защита отчета по практическому занятию, устный опрос, зачет
-определять экологическую пригодность выпускаемой продукции;	ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ПК2.3, ПК2.4, ПК3.1	Индивидуальные задания
-оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте	ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК3.2, ПК3.3	Выполнение и защита отчета по практическому занятию; оценка выполненных рефератов, зачет
знать:		
- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК1.5,ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3	тестирование; фронтальный опрос; оценка выполнения самостоятельной работы, зачет
-задачи охраны окружающей среды, природно-ресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5 ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3	Комбинированный опрос, оценка выполненных рефератов, зачет

-основные источники и масштабы образования отходов производства;	ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ПК1.2, ПК1.3,, ПК1.4, ПК1.5, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3	Оценка выполненной самостоятельной работы. оценка выполненных рефератов
-основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;	ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1.1, П1.К2, П1.К3,, ПК1.4, ПК1.5, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3	Выполнение и защита отчета по практическому занятию; Тестирование, оценка выполненных рефератов, зачет
-правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;	ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.4, ПК1.5,ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3	оценка выполненных рефератов, устный опрос, зачет
-принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;	ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5,ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3	Оценка выполненной самостоятельной работы, комбинированный опрос, оценка выполнения рефератов, зачет
-принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	ОК4, ОК5, ОК6, ОК7,ОК8, ПК.1.1, П1.2, ПК1.3,, ПК1.4, ПК1.5,ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5,ПК3.2	Оценка выполненной творческой работы (презентации), Оценка выполнения рефератов, зачет

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА
ОГСЭ.01 Основы философии

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дела

Наименование профиля: естественно-научный

Нефтеюганск 2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии общего гуманитарного и социально-экономического цикла разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1570 (С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: _ Хачаева Т.С., преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Наталья Александровна
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**7**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**36**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**39**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**41**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**60**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина Основы философии входит в Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины **ОГСЭ.01 Основы философии** обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	основные категории и понятия философии роль философии в жизни человека и общества основы философского учения о бытии сущность процесса познания основы научной, философской и религиозной картин мира об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*48*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
лекций	*26*
практические занятия	*22*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме: *зачета с оценкой*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Введение в философию					
Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии	**Содержание учебного материала**				
	1.	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии, понятийность, логичность, дискурсивность. Предмет и определение философии.	*л*	*1*	***ОК 01-06, 09***
	2.	Характерные черты философии, понятийность, логичность, дискурсивность. Предмет и определение философии.	*п*	*1*	
	3.	Предмет и определение философии.	*л*	*1*	
	4.	Место и роль философии в жизни человека и общества.	*п*	*1*	
	Содержание учебного материала				
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия.	5.	Предпосылки возникновения древневосточной философской мысли. Основные направления и школы древнеиндийской философии.	л	*1*	***ОК 01-06, 09***
	6.	Древнекитайская философия и ее основные школы (конфуцианство, даосизм)	*п*	*1*	
	7.	Древнекитайская философия и ее основные школы (моизм, легизм)	*л*	*1*	
	8.	Становление философии Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	*л*	*1*	
	9.	Философия Древнего Рима.	*л*	*1*	
	10.	Средневековая философия: патристика и схоластика.	*п*	*1*	
	11.	Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой философии.	*л*	*1*	
	Домашнее задание: Перечитать конспект лекции в тетради, выучить основные термины и понятия				
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**				

Философия Возрождения и Нового времени.	12.	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	*п*	*1*	***ОК 01-06, 09***
	13.	Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	*л*	*1*	
	14.	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	*п*	*1*	
	15.	Философия позитивизма и эволюционизма.	*л*	*1*	
	16.	Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени. Основные идеи эпохи Возрождения. Главные особенности философии Нового времени.	*п*	*1*	
	17.	Основные идеи эпохи Возрождения. Главные особенности философии Нового времени.	*л*	*1*	
	18.	Основные понятия немецкой классической философии. Культура Германии XVII века.	*п*	*1*	
	19.	Особенности немецкого Просвещения (Г.Э. Лессинг, Ф. Шиллер, Г. Гердер, В. Гете). И. Кант- основоположник немецкого классического идеализма.	*л*	*1*	
	Содержание учебного материала				
Тема 1.4 Современная философия.	20.	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм, экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.	*л*	*1*	***ОК 01-06, 090***
	21.	Особенности русской философии. Русская идея.	*п*	*1*	
	22.	Основные направления философии XX в. Философия всеединства В. С. Соловьева. Соборность и софийность. Оправдание добра.	*л*	*1*	
	23.	Смысл искусства и любви в философии В.С. Соловьева. Религиозная философия С. Н. Булгакова. Философия русского космизма.	*п*	*1*	
	24.	Социальная философия И. А. Ильина. Теория этногенеза Л. Н. Гумилева.	*л*	*1*	
	25.	Философия экзистенциализма и психоанализа. Философские аспекты психоанализа (Зигмунд Фрейд, Карл Густав, Юнг, Жак Лакан).	*л*	*1*	
	26.	**Контрольная работа** по теме **«Современная философия»**	*п*	*1*	
	Домашнее задание: Глава 5, стр.78, ответить на контрольные вопросы				

Раздел 2. Структура и основное направление философии					
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	**Содержание учебного материала**				
	27.	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века.	*л*	*1*	***ОК 01-06, 09***
	28.	Основные картины мира- философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	*п*	*1*	
	29.	Строение философии и ее основные направления. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный и другие.	*л*	*1*	
	30.	Философия и мировоззрение. Типы мировоззрения. Структура и специфика философского знания.	*п*	*1*	
	31.	Происхождение философии. Бытие и небытие. Идея субстанции в философии.	*л*	*1*	
	Домашнее задание: Перечитать конспект лекции в тетради, выучить основные термины и понятия.				
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания.	**Содержание учебного материала**				
	32.	Онтология- учение о бытии. Происхождение и устройство мира.	*п*	*1*	***ОК 01-06, 09***
	33.	Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	*л*	*1*	
	34.	Гносеология- учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины.	*п*	*1*	
	35.	Соотношение философской, религиозной и научной истины. Методология научного познания.	*л*	*1*	
	36.	Идея развития в философии. Проблема познания. Проблема интуиции в философии. Сознание. самосознание, бессознательное. Сознание и язык.	*л*	*1*	
	37.	**Контрольная работа** по теме «Философия общества, истории, культуры»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: Глава 12, стр.159, ответить на контрольные вопросы. Глава 14. стр.194, ответить на контрольные вопросы.				
Тема 2.3 Этика и социальная философия	**Содержание учебного материала**				
	38.	Общезначимость этики. Смысл и назначение этики. Влияние этики на жизнь и характер личности и общества. Добродетель. Религиозная этика.	*л*	*1*	***ОК 01-06, 090***

	39.	Свобода и ответственность. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	*л*	*1*	
	40.	Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества.	*п*	*1*	
	41.	Философия и глобальные проблемы современности. Критерии глобальных проблем современности.	*л*	*1*	
	42.	Социальная философия: предмет, метод, структура. Основные направления и школы социальной философии. Природа и общество.	*п*	*1*	
	43.	Философия истории. Проблема свободы и философии. Человек как предмет философии. Проблемы личности в философии.	*л*	*1*	
	Домашнее задание: Перечитать конспект лекции в тетради, выучить основные термины и понятия				
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение.	**Содержание учебного материала**				
	44.	Философия как рациональная отрасль духовной культуры.	*п*	*1*	***ОК 01-06, 09***
	45.	Структура философского творчества. Типы философствования.	*л*	*1*	
	46.	Сходство и отличие философии от искусства, науки и идеологии.	*п*	*1*	
	47.	Философия и мировоззрение.	*п*	*1*	
	Домашнее задание: Перечитать конспект лекции в тетради, выучить основные термины и понятия, подготовиться к дифференцированному зачету				
	48.	***Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой***	*п*	*1*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Наименование: Кабинет истории. Кабинет правовых основ профессиональной деятельности. А417

Оснащение:

1.Рабочее место преподавателя – 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Школьная доска – 1 шт.; 4.Компьютер – 1 шт., 5.Проекционный экран – 1 шт.; 6.Видеопроектор – 1 шт.; 7.Стенды настенные: Комплект демонстрационных плакатов «Возникновение древней Руси», «Российская империя», «История человечества», «Великая отечественная война», «Исторические личности»; Интерактивный плакат «Время, люди, события», «Информационный стенд» (4 этаж, № 19)Стенды настенные: Интерактивный плакат «Время, люди, события», Информационный стенд

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Барышева, А. Д. Основы философии: учебное пособие / А.Д. Барышева. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Волкогонова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2026. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование)
3. Основы философии: учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский [и др.]; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Медакова, И. Ю. Практикум по философии: учебное пособие / И.Ю. Медакова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2025. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование)
5. Губин, В. Д. Основы философии: учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Свергузов, А. Т. Основы философии: учебное пособие / А.Т. Свергузов. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 147 с. — (Среднее профессиональное образование)

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Игровые технологии
Информационные технологии
Технология модульного обучения
Технология развивающего обучения
Технология развития критического мышления
Технология уровневой дифференциации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Текущий контроль:

Фронтальный опрос,
Тестирование,
Написание эссе,
Работа с документами,
Беседы,
Выполнение практических работ,
Выполнение самостоятельной работы,
Выполнение индивидуальных проектов,
Контрольные работы,
Зачет с оценкой

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста Знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; Сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Устный опро внеаудиторные самостоятельны работы, тестирование, контрольные работы, практические работы, дифференцирон нный зачет Знать: Устный опро внеаудиторные самостоятельны работы, тестирование, контрольные работы, практические работы, Зачет с оценкой

	квалификации ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО И ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНОГО ЦИКЛА ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Профессия/ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 09.12.2016 г. № 1570 (с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.)

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Астровская Елена Ивановна, преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Наталья Александровна
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**6**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**15**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**16**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**18**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**88**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 6. 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	Должен уметь: выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных ценностей в России; анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Российского государства	Должен знать: ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; традиционные российские духовно-нравственные ценности; - роль и значение России в современном мире.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48 ч.**

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*48*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
лекции	*10*
практические занятия	*38*
лабораторные работы	-
Электронное обучение	-
Консультации	-
Самостоятельная работа / Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме: *Дифференцированный зачет*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
		3 семестр			**48 час = 10(л)+38 (пр)**
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	1.	Новейшая история: периодизация, характеристика периода.	***л***	***1***	
	2.	Политическая карта мира на рубеже XX –XXI веков. Россия на карте мира.	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Ответить на вопросы по теме: «Периодизация Новейшей истории» В Эл. обучении: изучить и составить конспект в тетради по материалам Тем 3-8				
	Содержание учебного материала				
	3.	История гимна и флага России. Становление духовных основ России.	***п***	***1***	
	4.	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	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, об-	Содержание учебного материала				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05.**
	5.	Русь и Орда. Экспансия католичества против православия. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути.	***л***	***1***	
	6.	Собирание русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Ру-	***п***	***1***	

ретение независимости и становление единого государства		си от Орды. Иван IV – Россия становится царством			**ОК 06.**
	Домашнее задание				
	Повторить м**атериал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме** ***В Эл. обучении: изучить и составить конспект в тетради по материалам Тем 7-8***				
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**				**ОК 01.** **ОК 02.** **ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	7.	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление.	***п***	***1***	
	8.	Причины, ход и последствия Смутного времени.	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
	Содержание учебного материала				
	9.	4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции.	***п***	***1***	
	10.	Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	**Содержание учебного материала**				**ОК 01.** **ОК 02.** **ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	11.	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией.	***п***	***1***	
	12.	Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	***п***	***1***	
	Домашнее задание:				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме В Эл. обучении: изучить и составить конспект в тетради по материалам Тем 13-14				
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**				**ОК 01.** **ОК 02.** **ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	13.	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.	***п***	***1***	
	14.	Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с	***п***	***1***	

		колониальными захватами западных стран			
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	15.	Просвещённый абсолютизм в России.	***л***	***1***	
	16.	Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии.	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
	Содержание учебного материала				
	17.	Решение национальных задач: воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией.	***п***	***1***	
	18.	Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	***л***	***1***	
	Домашнее задание:				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме *В Эл. обучении: Изучить и составить конспект в тетради по материалам Тем 19-20*				
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	19.	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны.	***п***	***1***	
	20.	Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в.	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
	Содержание учебного материала				
	21.	«Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя.	***п***	***1***	
	22.	Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	***п***	***1***	
	Домашнее задание:				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
Тема 8.	**Содержание учебного материала**				**ОК 01.**

Гибель империи	**23.**	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны.	***п***	***1***	**ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	24.	От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	25.	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР.	***п***	***1***	
	26.	Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР.	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме *В Эл. обучении: изучить и составить конспект в тетради по материалам Тем 27-28*				
	Содержание учебного материала				
	27.	Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия.	***п***	***1***	
	28.	Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Повторить материал лекции по опорному конспекту, ответить на вопросы к Теме				
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	**Содержание учебного материала**				
	29.	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа, объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа.	***п***	***1***	
	30.	Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы. Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне.	***п***	***1***	

	Домашнее задание:				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §1, ответить на вопросы. *В Эл. обучении: Изучить и составить конспект в тетради по материалам Тем 31-32*				
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	31.	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.	***п***	***1***	
	32.	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	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	Составить опорный конспект по теме: Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Используя электронные ресурсы http://school-collection.edu.ru				
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	33.	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа.	***п***	***1***	
	34.	Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов.	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §18-20, ответить на вопросы**.**				
	Содержание учебного материала				
	35.	Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны.	***л***	***1***	
	36.	Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России	***п***	***1***	

	Домашнее задание				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §21-22, ответить на вопросы; Составить опорный конспект по теме: «Внутренняя политика России на Северном Кавказе», используя электронные ресурсы http://school-collection.edu.ru				
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	37.	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.	***л***	***1***	
	38.	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	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §24-26, ответить на вопросы**;** §37, ответить на вопросы. Составить опорный конспект по теме: «Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Ю. Осетией и пр.», используя электронные ресурсы http://school-collection.edu.ru				
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	39.	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.	***л***	***1***	
	40.	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	***п***	***1***	

		неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии			
	Домашнее задание				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §4, ответить на вопросы. Подготовить доклад по теме: Стадии развития политического конфликта, технологии урегулирования. Используя электронные ресурсы http://school-collection.edu.ru *В Эл. обучении: изучить и составить конспект в тетради по материалам Тем 41-42*				
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	41.	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.	***п***	***1***	
	42.	Сталинская индустриализация. Пятилетки.	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §2, ответить на вопросы.				
	Содержание учебного материала				
	43.	ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы.	***л***	***1***	
	44.	Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	***п***	***1***	
	Домашнее задание				
	История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный. - §31, ответить на вопросы.				
Тема 16. Россия сегодня	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	45.	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космические технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий.	***л***	***1***	
	46.	Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достиже-	***л***	***1***	

		нии Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации			
	Домашнее задание				
	Подготовиться к Зачету				
Промежуточная аттестация	**Содержание учебного материала**				**ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	47.	Зачет с оценкой	***п***	***1***	
	48.	Зачет с оценкой	***п***	***1***	
			Итого	***48 час***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета № 319 «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин».

Оснащение: 1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Школьная доска – 1 шт.; 4.Компьютер – 1 шт.; 5.Проекционный экран – 1 шт.; 6.Видеопроектор – 1 шт.; 7. Информационный стенд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Мединский В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень / Мединский В.Р., Торкунов А.В., - 3-е изд. - М.: Просвещение, 2025. - 497 с.
2. Мединский В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2025. — 447, [1] с.: ил
3. Мединский, В. Р. История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2025. — 239, [1] с. : ил.
4. Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2025. — 271, [1] с. : ил.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Игровые технологии
Информационные технологии
Технология модульного обучения
Технология развивающего обучения
Технология развития критического мышления
Технология уровневой дифференциации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также написания эссе, работы с документами, беседы, фронтального опроса, выполнения самостоятельных работ и др.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
Должен уметь: ~ выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных ценностей в России; ~ анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; ~ анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; ~ защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, ~ демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06	**Текущий контроль**: Устный опрос Письменный опрос Тестирование Контрольные работы Работа с документами Оценка выполнения практического задания. Оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка выполнения докладов, сообщений, презентаций **Промежуточная аттестация**: в форме Зачета с оценкой (Дифференцированный зачет)
Знать:		
Должен знать: ~ ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; ~ выдающихся деятелей отече-	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06	**Текущий контроль**: Устный опрос Письменный опрос Тестирование Контрольные работы Работа с документами Оценка выполнения прак-

ственной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; ~традиционные российские духовно-нравственные ценности; - роль и значение России в современном мире.		тического задания. Оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка выполнения докладов, сообщений, презентаций **Промежуточная аттестация**: в форме Зачета с оценкой (Дифференцированный зачет)

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Раимбакиева Айгуль Фахрисламовна, преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**7**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**11**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**16**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**16**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**44**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код компетенции	Знания	Умения
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 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. **ОК 09.** Использовать информационные технологии в 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **156** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **156** часов.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация

рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**156**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	156
Промежуточная аттестация Зачет с оценкой	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
				3 семестр	***46***
Тема 1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10**
	1	Выявление новой лексики по теме: «**Внешность. Характер**»	*п*	*1*	
	2	Выявление новой лексики по теме: «**Национальность»**	*п*	*1*	
	3	Работа с текстом по теме: «**Образование. Род занятий»**	*п*	*1*	
	4	Работа с текстом по теме: «**Должность»**	*п*	*1*	
	5	Работа с текстом по теме: «**Место работы»**	*п*	*1*	
	6	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым**»	*п*	*1*	
	7	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения»**	*п*	*1*	
	8	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них**»	*п*	*1*	
	9	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Безличные предложения**»	*п*	*1*	
	10	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Понятие глагола-связки**»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Написать сочинение на тему: «About myself» 3. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10**
	11	Выявление новой лексики по теме: «**Межличностные отношения**»	*п*	*1*	
	12	Работа с текстом по теме: «**Отношения дома**»	*п*	*1*	
	13	Работа с текстом по теме: «**Отношения на учебе**»	*п*	*1*	
	14	Работа с текстом по теме: «**Отношения на работе**»	*п*	*1*	
	15	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Бессоюзные сложносочиненные предложения»**	*п*	*1*	

	16	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Сложносочиненные предложения с союзами and, but»**	*n*	*1*	
	17	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Present Simple**»	*n*	*1*	
	18	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Past Simple**»	*n*	*1*	
	19	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Future Simple**»	*n*	*1*	
	20	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Simple**»	*n*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение на тему: «Мое окружение»				
Тема 3. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Содержание учебного материала:**				
	21	Выявление новой лексики по теме: «**Мой день**»	*n*	*1*	***ОК 01*** ***ОК 04*** ***ОК 06*** ***ОК 10***
	22	Выявление новой лексики по теме: «**Хобби, увлечения**»	*n*	*1*	
	23	Работа с текстом по теме: «**Выходной день**»	*n*	*1*	
	24	Работа с текстом по теме: «**Учебный день**»	*n*	*1*	
	25	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Имя существительное**»	*n*	*1*	
	26	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Артикль**»	*n*	*1*	
	27	**Контрольная работа** по теме: «**Существительное**»	*n*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе				
Тема 4. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 10**
	28	Выявление новой лексики по теме: «**Спорт**»	*n*	*1*	
	29	Работа с текстом по теме: «**Спорт в России**»	*n*	*1*	
	30	Работа с текстом по теме: «**Спорт в Великобритании**»	*n*	*1*	
	31	Работа с текстом по теме: «**Спорт в США**»	*n*	*1*	
	32	Работа с текстом по теме: «**Спорт в Канаде**»	*n*	*1*	
	33	Работа с текстом по теме: «**Спорт в Австралии и Новой Зеландии**»	*n*	*1*	
	34	Работа с текстом по теме: «**Знаменитые спортсмены**»	*n*	*1*	
	35	Работа с текстом по теме: «**Здоровый образ жизни**»	*n*	*1*	
	36	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Числительные**»	*n*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				

	3. Подготовить презентацию на тему на выбор: «Спорт в России», «Спорт в Великобритании», «Спорт в США», «Спорт в Канаде», «Спорт в Австралии и Новой Зеландии»				
4Тема 5. Город, деревня, инфраструктура	**Содержание учебного материала:**				
	37	Выявление новой лексики по теме: «**Город. Деревня. Инфраструктура**»	*n*	*1*	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10**
	38	Работа с текстом по теме: «**В городе»**	*n*	*1*	
	39	Работа с текстом по теме: «**В деревне»**	*n*	*1*	
	40	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Present Simple**»	*n*	*1*	
	41	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Past Simple**»	*n*	*1*	
	42	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Future Simple**»	*n*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 6. Досуг	**Содержание учебного материала:**				
	43	Выявление новой лексики по теме: «**Досуг**»	*n*	*1*	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10**
	44	Работа с текстом по теме: «**Досуг**»	*n*	*1*	
	45	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Present Simple**»	*n*	*1*	
	46	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Past Simple**»	*n*	*1*	
			4 семестр	***46***	
	47	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование и употребление глаголов в Future Simple**»	*n*	*1*	
	48	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Придаточные предложения времени и условия (if, when)**»	*n*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 7. Новости, средства массовой информации	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10**
	49	Работа с текстом по теме: «**Средства массовой информации**»	*n*	*1*	
	50	Работа с текстом по теме: «**Новости**»	*n*	*1*	
	51	Работа с текстом по теме: «**Газета**»	*n*	*1*	
	52	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование глаголов в Present Continuous**»	*n*	*1*	
	53	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Употребление глаголов в Present Continuous**»	*n*	*1*	
	54	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Образование глаголов в Present**	*n*	*1*	

		Perfect»			
	55	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Употребление глаголов в Present Perfect**»	*п*	*1*	
	56	**Контрольная работа** по теме: «**Времена английских глаголов**»	*п*	*1*	
	57	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные**»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе				
Тема 8. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 10**
	58	Работа с текстом по теме: **«Природа и человек»**		*1*	
	59	Работа с текстом по теме: **«Климат в англоязычных странах»**		*1*	
	60	Работа с текстом по теме: **«Климат в России»**		*1*	
	61	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why**»		*1*	
	62	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Понятие согласования времен, и косвенная речь**»		*1*	
	63	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every**»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 9. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Содержание учебного материала:**				
	64	Работа с текстом по теме: «**Образование в России**»	*п*	*1*	
	65	Работа с текстом по теме: «**Образование за рубежом**»	*п*	*1*	
	66	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения**»	*п*	*1*	
	67	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every**»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 10. Культурные и национальные традиции,	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09**
	68	Работа с текстом по теме: **«Культурные и национальные традиции»**	*п*	*1*	
	69	Работа с текстом по теме: **«Краеведение»**	*п*	*1*	
	70	Работа с текстом по теме: **«Обычаи и праздники»**	*п*	*1*	

краеведение, обычаи и праздники	71	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Предложения со сложным дополнением** типа I want you to come here»	*n*	*1*	**ОК 10**
	72	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Сложноподчиненные предложения** с союзами for, as, till, until, (as) though»	*n*	*1*	
	73	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Предложения с союзами neither…nor, either…or**»	*n*	*1*	
	74	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect**»	*n*	*1*	
	75	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous**»	*n*	*1*	
	76	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Дифференциальные признаки глаголов в Future in the Past**»	*n*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 11. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 10**
	77	Работа с текстом по теме: **«Общественная жизнь»**	*n*	*1*	
	78	Работа с текстом по теме: **«Повседневное поведение»**	*n*	*1*	
	79	Работа с текстом по теме: **«Профессиональные навыки и умения»**	*n*	*1*	
	80	Работа с текстом по теме: **«Я и социум»**	*n*	*1*	
	81	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Глаголы в страдательном залоге**, преимущественно в Indefinite Passive»	*n*	*1*	
	82	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Сложноподчиненные предложения с придаточными** типа If I were you, I would do English, instead of French»	*n*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение: «Я и социум»				
Тема 12. Научно-технический прогресс	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 10**
	83	Выявление новой лексики по теме: «**Научно-технический прогресс**»	*n*	*1*	
	84	Работа с текстом по теме: «**Достижения и инновации в области естественных наук**»	*n*	*1*	
	85	Работа с текстом по теме: «**Научно-технический прогресс в моей жизни**»	*n*	*1*	
	86	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Предложения со сложным дополнением** типа I want you to come here»	*n*	*1*	
	87	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though**»	*n*	*1*	
	88	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Глаголы в страдательном залоге**, преимущественно в Indefinite Passive»	*n*	*1*	
	89	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Глаголы в страдательном залоге**»	*n*	*1*	

	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе				
Тема 13. Профессии, карьера	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 10**
	90	Выявление новой лексики по теме: «**Профессии**»	*п*	*1*	
	91	Работа с текстом по теме: «**Продвижение по карьерной лестнице**»	*п*	*1*	
	92	Работа с текстом по теме: «**Профессия повара**»	*п*	*1*	
		5 семестр		***36***	
	93	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения**»	*п*	*1*	
	94	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях»**	*п*	*1*	
	95	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Условные предложения (Conditional I)**»	*п*	*1*	
	96	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Условные предложения (Conditional II)**»	*п*	*1*	
	97	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Условные предложения (Conditional III)**»	*п*	*1*	
	98	**Контрольная работа** по теме: «**Условные предложения**»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе 4. Написать сочинение на тему: «Моя профессия»				
Тема 14. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 10**
	99	Выявление новой лексики по теме: «**Отдых. Туризм**»	*п*	*1*	
	100	Работа с текстом по теме: «**Каникулы**»	*п*	*1*	
	101	Работа с текстом по теме: «**В отпуске**»	*п*	*1*	
	102	Работа с текстом по теме: «**За границей**»	*п*	*1*	
	103	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous**»	*п*	*1*	
	104	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке**»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение на тему: «В отпуске»				
Тема 15. Искусство и	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03**
	105	Выявление новой лексики по теме: «**Искусство. Музыка. Театр. Литература**»	*п*	*1*	

развлечения	106	Работа с текстом по теме: «**Театр в нашей жизни**»	*п*	*1*	**ОК 05** **ОК 09** **ОК 10**
	107	Работа с текстом по теме: «**Книги в нашей жизни**»	*п*	*1*	
	108	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Глаголы в страдательном залоге**»	*п*	*1*	
	109	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Страдательный залог**»	*п*	*1*	
	110	**Контрольная работа** по теме: «**Страдательный залог**»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе				
Тема16. Государственное устройство, правовые институты	**Содержание учебного материала:**				**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 10**
	111	Работа с текстом по теме: «**Политическое устройство России**»36	*п*	*1*	
	112	Работа с текстом по теме: «**Политическое устройство Великобритании**»	*п*	*1*	
	113	Работа с текстом по теме: «**Политическое устройство США**»	*п*	*1*	
	114	Работа с текстом по теме: «**Политическое устройство Канады**»	*п*	*1*	
	115	Работа с текстом по теме: «**Политическое устройство Австралии**»	*п*	*1*	
	116	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past**»	*п*	*1*	
	117	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке**»	*п*	*1*	
	118	Выполнение грамматических упражнений по теме: «**Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций**»	*п*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовить презентацию по теме на выбор: «Политическое устройство России», «Политическое устройство Великобритании», «Политическое устройство США», «Политическое устройство Канады», «Политическое устройство Австралии»				
Тема 17. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	**Содержание учебного материала:**				***ОК 02*** ***ОК 03*** ***ОК 05*** ***ОК 09*** ***ОК 10***
	119	Выявление новой лексики по теме: «**Мясо**»	*п*	*1*	
	120	Выявление новой лексики по теме: «**Рыба**»	*п*	*1*	
	121	Выявление новой лексики по теме: «**Овощи**»	*п*	*1*	
	122	Выявление новой лексики по теме: «**Фрукты**»	*п*	*1*	
	123	Работа с текстом по теме: «**Способы кулинарной обработки продуктов**»	*п*	*1*	
	124	Работа с текстом по теме: «**Приготовление пищи**»	*п*	*1*	
	125	Работа с текстом по теме: «**Форма одежды повара**»	*п*	*1*	
	126	Выявление новой лексики по теме: «**Кухонные приборы**»	*п*	*1*	
	127	Выявление новой лексики по теме: «**Кухонное оборудование**»	*п*	*1*	
	128	Работа с текстом по теме: «**Сервировка стола»**	*п*	*1*	
		6 семестр		***28***	
	129	Выявление новой лексики по теме: «**Барная посуда**»	*п*	*1*	

	130	Работа с текстом по теме: «**Производственное помещение**»	*n*	*1*	
	131	Выявление новой лексики по теме: «**Названия блюд**»	*n*	*1*	
	132	Выявление новой лексики по теме: «**Меню .Виды меню и структура меню**»	*n*	*1*	
	133	Работа с текстом по теме: «**Система закупок продуктов**»	*n*	*1*	
	134	Работа с текстом по теме: «**Система хранения продуктов**»	*n*	*1*	
	135	Выявление новой лексики по теме: «**Персонал предприятий общественного питания»**	*n*	*1*	
	136	Работа с текстом по теме: «**Работа персонала в предприятии общественного питания**»	*n*	*1*	
	137	Работа с текстом по теме: «**Организация работы администратора**»	*n*	*1*	
	138	Работа с текстом по теме: «**Организация работы повара**»	*n*	*1*	
	139	Работа с текстом по теме: «**Организация работы официанта**»	*n*	*1*	
	140	Работа с текстом по теме: «**Организация работы бармена**»	*n*	*1*	
	141	Работа с текстом по теме: «**Типы предприятий общественного питания**»	*n*	*1*	
	142	Выявление новой лексики по теме: «**Ресторан**»	*n*	*1*	
	143	Работа с текстом по теме: «**Ресторан, как тип предприятия общественного питания**»	*n*	*1*	
	144	Выявление новой лексики по теме: «**Столовая**»	*n*	*1*	
	145	Работа с текстом по теме: «**Столовая, как тип предприятия общественного питания**»	*n*	*1*	
	146	Выявление новой лексики по теме: «**Кафе**»	*n*	*1*	
	147	Работа с текстом по теме: «**Кафе, как тип предприятия общественного питания**»	*n*	*1*	
	148	Выявление новой лексики по теме: «**Обслуживание посетителей**»	*n*	*1*	
	149	Работа с текстом по теме: «**Самообслуживание в ресторанах фаст-фуд**»	*n*	*1*	
	150	Работа с текстом по теме: «**Заказ столика**»	*n*	*1*	
	151	Работа с текстом по теме: «**Заказ блюда**»	*n*	*1*	
	152	Работа с текстом по теме: «**Оплата**»	*n*	*1*	
	153	Работа с текстом по теме: «**Решение конфликтных ситуаций**»	*n*	*1*	
	154	Работа с текстом по теме: «**Особенности русской кухни**»	*n*	*1*	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Написать рецепт десерта 3. Написать рецепт мясного блюда 4. Составить меню 5. Составить диалог на тему: «В ресторане» 6. Составить диалог на тему: «В кафе» 7. Составить диалог на тему: «В столовой» 8. Составить диалог на тему: «Заказ столика по телефону» 9. Подготовить презентацию на тему: «Кухни народов мира» 10. Подготовка к дифференцированному зачету				
Промежуточная аттестация	**155**	**Дифференцированный зачет**	*n*	*1*	
	156	**Дифференцированный зачет**	*n*	*1*	
		Итого:		***156***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка № 307/2

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места на 25 обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
- проекционный экран;
- видеопроектор мультимедийный;
- школьная доска;
- стенды настенные: правила чтения в английском языке, таблица времен в Passive Voice, таблица времен в Active Voice, таблица предлогов в английском языке, карта Британии

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Маньковская З. В. Английский язык: учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Дюканова Н. М. Английский язык: учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023 — 319 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Литвинская С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2026 — 252 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, русский язык, история.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Инновационные педагогические технологии
- Технология уровневой дифференциации
- Кейс-технология
- Технология решения изобретательских задач (ТРИЗ)
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология проблемного обучения
- Технология проектов
- Игровые технологии
- Технология развития критического мышления
- Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	**Результаты обучения (предметные результаты)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы, Зачет с оценкой

	явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явлении, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным понимание прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; Письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; -писать электронные сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; -владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после	

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

	описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; -уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА
ОГСЭ.04 Физическая культура

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Ю.В. Грушина, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» 04 2026 г.

Председатель ПЦК: Н.А. Платонова

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**5**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**10**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**11**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**12**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**22**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в социально-гуманитарный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уметь: - 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	Знать: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **164**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **164**;
самостоятельной работы обучающегося – **0**.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*164*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*164*
в том числе:	
лекции	-
практические занятия	*164*
лабораторные работы	-
Электронное обучение	-
Консультации	-
Самостоятельная работа / Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме: *зачёта*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Основы физической культуры				**3**	
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности	**Содержание учебного материала**				
	1-2	Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	п	2	*ОК3* *ОК 4* *ОК 6* *ОК 7* *ОК 8*
	3-4	Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом.	п	2	
	5-6	Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств	п	2	
Раздел 2. Легкая атлетика					
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	**Содержание учебного материала**				
	7-8	Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	п	2	*ОК3* *ОК 4* *ОК 6* *ОК 7* *ОК 8*
	9-10	Техника прыжка в длину с места	п	2	
	11-12	Техника безопасности на занятия л/а. Техника беговых упражнений	п	2	
	13-14	Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	п	2	
	15-16	Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	п	2	
	17-18	Совершенствование техники бега на дистанции 300 м., контрольный норматив	п	2	
	19-20	Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив	п	2	
	21-22	Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив	п	2	
	23-24	Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив	п	2	
Тема 2.2. Бег на длинные	**Содержание учебного материала**				
	25-26	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования	п	2	*ОК3*

дистанции	27-28	Разучивание комплексов специальных упражнений	п	2	*ОК 4* *ОК 6* *ОК 7*
	29-30	Техника бега по дистанции (беговой цикл)	п	2	
	31-32	Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг)	п	2	
	33-34	Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив	п	2	
	35-36	Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени	п	2	
	37-38	Техника бега на дистанции 5000 м, без учета времени	п	2	
Тема 2.3. Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега. Метание.	***Техника бега на средние дистанции.***				
	39-40	Выполнение контрольного норматива: бег 100метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши	п	2	*ОК3* *ОК 4* *ОК 6* *ОК 7*
	41-42	Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»	п	2	
	43-44	Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов	п	2	
	45-46	Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега	п	2	
	47-48	Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив Техника метания гранаты, контрольный норматив	п	2	
Раздел 3. Баскетбол					
Тема 3.1. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом	**Содержание учебного материала**				
	49-50	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	п	2	*ОК 3* *ОК 4* *ОК 6* *ОК 7*
	51-52	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	п	2	
	53-56	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо	п	4	
	57-60	«ведение – 2 шага – бросок»	п	4	
	61-64	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо	п	4	
	65-70	Бросок в кольцо с места	п	6	
	71-74	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения	п	4	
	75-76	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	п	2	
	77-80	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	п	4	
	81-84	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо	п	4	

	85-86	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре	п	2	
Раздел 4. Волейбол					
Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками Техника прямого нападающего удара	**Содержание учебного материала**				*ОК 3* *ОК 4* *ОК 6* *ОК 7*
	87-92	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	6	
	93-94	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё	п	2	
	95-96	Отработка техники прямого нападающего удара	п	2	
	97-98	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём	п	2	
	99-100	контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	п	2	
	101-104	Учебная игра с применением изученных положений.	п	4	
	105-106	Отработка техники прямого нападающего удара	п	2	
	107-108	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём	п	2	
	109-110	Сдача контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	п	2	
	111-120	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	10	
	121-124	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё	п	4	
Раздел 5. Легкоатлетическая гимнастика					*ОК 3* *ОК 4* *ОК 6* *ОК 7*
Тема 5.1. Легкоатлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**				
	125-130	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	п	6	
	131-134	Круговая тренировка на 5 - 6 станций	п	4	
Раздел 6. Лыжная подготовка					*ОК 3* *ОК 4* *ОК 6* *ОК 7*
Тема 6.1. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**				
	135-140	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	п	6	

	141-146	Катание на коньках.	п	6	
	147-148	Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Бег на дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.	п	2	
	149-150	Кроссовая подготовка.	п	2	
	151-152	Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	п	2	
	153-154	Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).	п	2	
	155-156	Катание на коньках-роллерах	п	2	
	157-158	Передвижения на лыжах скользящим шагом поочередно на каждой лыже без палок под небольшой уклон.	п	2	
	159-160	Ступающий шаг без палок. Ступающий шаг с палками.	п	2	
	161-162	Передвижения на лыжах одновременно безшажным ходом. Передвижения на лыжах двух шажным ходом. Передвижения на лыжах одношажным ходом	п	2	
	163-164	**Зачет**	**п**	**2**	
		Итого		**164**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Б118 Малый спортивный зал

Оснащение:

1.Шведская стенка с турником - 3 шт.; 2.Комплект оборудования для настольного тенниса – 2 шт.; 3.Комплект оборудования и спортивного инвентаря для игры в волейбол – 1 шт.; 4.Комплект оборудования для прыжков в высоту – 1 шт.; 5.Сетка волейбольная - 1 шт.; 6.Конус пластмассовый – 18 шт.; 7.Пояс тяжелоатлетический - 3шт; 8. Канат – 1 шт.; 9. Табло перекидное - 2шт; 10.Трамплины – 1 шт.; 11.Маты гимнастические – 21 шт.; 12.Конь гимнастический – 1 шт.; 13.Кольца гимнастические – 1 шт.; 14.Козел гимнастический – 2 шт.; 15.Брусья гимнастические – 2 шт.; 16.Перекладина гимнастическая – 2 шт.; 17.Дорожка для прыжков в длину - 1 шт. (1 этаж, № 1)

Учебный кабинет Б119 Большой спортивный зал

Оснащение:

1.Мини футбольные ворота – 2 шт.; 2.Кольца баскетбольные – 6 шт.; 3.Электронное табло – 1 шт.; (1 этаж, № 2)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Лях, В. И. Физическая культура. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / В. И. Лях. — Москва: Просвещение, 2025. — 287, [1] с.: ил. — (Учебник СПО).
2. Борисова М.М. Физическая культура: Практикум: ЭФУП: учебное издание / Борисова М.М. - Москва: Академия, 2024

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: «Основами безопасности жизнедеятельности» (ОБЗР)

3.4. Применение инновационных педагогических технологий: игровые технологии, информационно-коммуникационные технологии (ИКТ), Персонализированное обучение, Здоровьесберегающие технологии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Результаты обучения *(освоенные умения, усвоенные знания)*	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Уметь:		
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.	- понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; - понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; - проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта
Знать:		
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	- использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений.

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА
ОГСЭ.05 Психология общения

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Поварское и кондитерское дело разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» утверждён приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024). Документ зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 № 44828.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Егорова С.М., преподаватель.
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Цаплий О.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..…..4-5

2 Структура и содержание учебной дисциплины……6-6

3 Условия реализации учебной дисциплины……7-9

4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины…….10-13

Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств

Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в социально-гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06	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) 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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; формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы

	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; описывать значимость своей профессии (специальности)	деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32**;

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
лекции	*12*
практические занятия	*20*
лабораторные работы	
Электронное обучение	
Консультации	
Самостоятельная работа / Контрольная работа	
Промежуточная аттестация в форме: *зачет*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Психологические аспекты общения					
Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия.	**Содержание**				ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
	1	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Роль общения в профессиональной деятельности. Единство общения и деятельности.	Л	1	
Тема 1.2. Классификация общения	**Содержание**				
	2	Виды общения. Структура общения. Функции общения.	Л	1	
Тема 1.3. Средства общения	**Содержание**				
	3	Вербальные средства общения.	П	1	
	4	Невербальные средства общения: кинесика, экстралингвистика, паралингвистика, такесика, проксемика.	П	1	
Тема 1.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	**Содержание**				
	5	Основные элементы коммуникации. Виды коммуникаций. Коммуникативные барьеры.	П	1	
Тема 1.5. Общение как восприятие	**Содержание**				
	6	Понятие социальной перцепции.	Л	1	
	7	Механизмы восприятия. Эффекты восприятия	П	1	

людьми друг друга (перцептивная сторона общения)					
Тема 1.6. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	**Содержание**				
	8	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция.	Л	1	
	9	Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа Э. Берна.	Л	1	
	10	Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	П	1	
	11	Взаимодействие как организация совместной деятельности.	П	1	
Тема 1.7. Техники активного слушания	**Содержание**				
	12	Виды, правила и техники слушания.	П	1	
	13	Методы развития коммуникативных способностей	П	1	
Раздел 2 Деловое общение					
Тема 2.1. Деловое общение	**Содержание**				
	14	Деловое общение. Виды делового общения. Этапы делового общения.	Л	1	
	15	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.	П	1	
Тема 2.2. Проявление индивидуальных особенностей в деловом общении	**Содержание**				ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
	16	Темперамент. Типы темперамента. Свойства темперамента.	П	1	
Тема 2.3. Этикет в профессиональной деятельности	**Содержание**				
	17	Понятие этикета. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	Л	1	
	18	Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	П	1	
Тема 2.4. Деловые переговоры	**Содержание**				
	19	Переговоры как разновидность делового общения.	Л	1	
	20	Подготовка к переговорам. Ведение переговоров».	П	1	

Раздел 3. Конфликты в деловом общении					
Тема 3.1. Конфликт его сущность	**Содержание**				
	21	Понятие конфликта и его структура. Динамика конфликта. Виды конфликтов.	Л	1	
	22	Понятие конфликта и его структура. Динамика конфликта. Виды конфликтов.	П	1	
Тема 3.2. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	**Содержание**				
	23	Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации.	Л	1	
	24	Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации.	П	1	
Тема 3.3. Правила поведения в конфликтах	**Содержание**				
	25	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах.	Л	1	
	26	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах.	П	1	
	27	Правила поведения в конфликтах.	Л	1	
	28	Правила поведения в конфликтах.	П	1	
Тема 3.4. Стресс и его особенности	**Содержание**				
	29	Стресс и его характеристика.	П	1	
	30	Профилактика стрессов в деловом общении.	П	1	
	31-32	***Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)***	П	2	
		Всего:		***32***	

ОК.01
ОК.02
ОК.03
ОК.04
ОК.06

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование: Учебный кабинет А415 Кабинет русского языка и литературы Кабинет профессиональной этики, психологии, делового общения

Оснащение: 1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя офисный - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Школьная доска – 1 шт.; 4.Компьютер – 1 шт., 5.Проекционный экран – 1 шт.; 6.Видеопроектор – 1 шт.; 7.Информационный стенд 8.Стенды настенные: «Виды анализа художественного текста»; «Русская литература»; «Литературная жизнь» (4 этаж, № 16)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Бороздина Г. В. Психология делового общения: учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2026 — 320 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Ефимова Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2026 — 192 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Шеламова Г.М. Психология общения: ЭУМК: учебное издание / Шеламова Г.М. - Москва: Академия, 2025
4. Панфилова А.П. Психология общения: учебное издание / Панфилова А.П. - Москва: Академия, 2025. - 208 с

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, литература.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Игровые технологии
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 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 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, зачет

Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности описывать значимость своей профессии (специальности)	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, зачет

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Киктева О.В./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**10**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**11**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**22**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**25**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**45**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом	− использовать лабораторное оборудование; − определять основные группы микроорганизмов; − проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; − обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; − обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; − производить	− основные понятия и термины микробиологии; − классификацию микроорганизмов; − морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; − генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; − роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; − характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; − особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; − основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − микробиологию основных пищевых продуктов; − основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − возможные

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	санитарную обработку оборудования и инвентаря; − осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; − проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; − рассчитывать энергетическую ценность блюд; − составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; − методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; − правила личной гигиены работников организации питания; − классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; − правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; − схему микробиологического контроля; − пищевые вещества и их значение для организма человека; − суточную норму потребности человека в питательных веществах; − основные процессы обмена веществ в организме; − суточный расход энергии; − состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; − физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; − усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

обслуживания. ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,		− нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; − назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; − методики составления рационов питания

закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		

обслуживания. ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и		

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64.**

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*64*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*64*
в том числе:	
лекции	*32*
практические работы	*32*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Введение	**Содержание учебного материала**			**1**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,**
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Повторить конспект в тетради.				
Раздел 1. Морфология и физиология микробов					
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**			**3**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,**
	2	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Найти дополнительную информацию по эукариотам и прокариотам.				
	3	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу в тетради.				
	4	Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить схему размножения бактерий, грибов и дрожжей.				

	Практическая работа			**2**	
	5	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить отчет по работе.				
	6	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Записать основные признаки каждой группы микроорганизмов.				
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**			**1**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,**
	7	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради.				
	Практическая работа			**3**	
	8	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Найти информацию применения ферментов микроорганизмов в пищевой промышленности.				
	9	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Предпочтение питательных сред для различных микроорганизмов».				
	10	Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Подготовить отчет по практической работе.				
Тема 1.3. Влияние	**Содержание учебного материала**			**1**	**ОК 1, ОК 2,**
	11	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение	*л*	*1*	

внешней среды на микроорганизмы		микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.			**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,**
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу в тетради: «Факторы, влияющие на микроорганизмы».				
Тема 1.4	**Содержание учебного материала**			**3**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,** 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
	12	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект.				
	13	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Указать основные факторы, влияющие на загрязнения микроорганизмами на ПОП.				
	14	Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Пороки продуктов, вызванные микроорганизмами».				
	Практическая работа			**4**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,** ПК 1.1-1.5
	15	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	16	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей готовой продукции.	*п*	*1*	

	Домашнее задание				ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Оформить отчет по практической работе.				
	17	Составить таблицу «Этапы расследования пищевых отравлений».	*п*	*1*	
	18	Выполнение самостоятельной работы. Составить таблицу о профилактике немикробных пищевых отравлений	*п*	*1*	
Раздел 2. Основы физиологии питания					
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**			**2**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,** 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
	19	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить влияние пищевых веществ на организм человека.				
	20	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Суточные нормы и потребности человека в питательных веществах».				
	Практическая работа			**4**	
	21	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Содержание основных пищевых веществ в продуктах питания».				
	22	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой ценности.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	23	Расчет белков, жиров, углеводов в мясных продуктах	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				

	24	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по физиологической, энергетической ценности	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**			**2**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,** 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
	25	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Расщепление веществ в разных отделах пищеварительной системы человека».				
	26	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Повторить конспект.				
	Практическая работа			**3**	
	27	Изучение схемы пищеварительного тракта.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Зарисовать схему пищеварительной системы человека.				
	28	Рассчитать время усваивания различных блюд.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	29	Выполнение самостоятельной работы. Подобрать набор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**			**3**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,**
	30	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить основные термины по конспекту.				

	31	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи.	*л*	*1*	**ОК 7,** **ОК 9,** 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
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Количество калорий в продуктах питания».				
	32	Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Решить задачи в тетради.				
	Практическая работа			**3**	
	33	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	34	Выполнение самостоятельной работы. Выполнить подбор готовых блюд с учетом белков, жиров и углеводов	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	35	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Решить задачи по расчету калорийности пищевых продуктов.				
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**			**3**	**ПК 6.1** **ОК 1,** **ОК 2,** **ОК 3,** **ОК 4,** **ОК 5,** **ОК 6,** **ОК 7,** **ОК 9,**
	36	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	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить основные термины и определения по конспекту.				
	37	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				

	Составить рацион питания для детей разного возраста.				
	38	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Законспектировать основные принципы альтернативного питания.				
	Практическая работа			**3**	
	39	Составление рационов питания для различных категорий потребителей (дети в возрасте от 1 года до 18 лет).	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить отчет по практической работе.				
	40	Составление рационов питания для различных категорий потребителей (в зависимости от физической нагрузки).	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить отчет по практической работе.				
	41	Контрольная работа по темам: «Основы физиологии питания», «Морфология и физиология микробов».	*п*	*1*	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания					
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**			**2**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,** 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
	42	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Законспектировать и выучить симптомы и признаки пищевых отравлений.				
	43	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект.				
	Практическая работа			**4**	
	44	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве (Молочная продукция).	*п*	*1*	
	Домашнее задание				

	Оформить отчет по практической работе.				
	45	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве (Мясная промышленность).	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	46	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	47	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**			**6**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,** 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
	48	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить определения и термины по лекции				
	49	Гигиенические требования к освещению.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Требования к освещению помещений ПОП»				
	50	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить материал по конспекту.				
	51	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект.				
	52	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				

	Заполнить таблицу применения дезинсекция дератизация в пищевом производстве.				
	53	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу применения моющих и дезинфицирующих средств в пищевом производстве.				
	Практическая работа			**1**	
	54	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию оборудования.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**			**2**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,** ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	55	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить основные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.				
	56	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить опорный конспект.				
	Практическая работа			**2**	
	57	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	58	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	*п*	*1*	
	Домашнее задание				

	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**			**3**	**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,** ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	59	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	*л*	*1*	
	60	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	*л*	*1*	
	61	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради.				
	Практическая работа			**3**	
	62	Сделать таблицу «Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции»	*п*	*1*	
	63-64	Дифференцированный зачет	*п*	2	
			Итого	*64*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены А318

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды: Модель ДНК; Модель строения клеточной оболочки; Комплект готовых микропрепаратов; Строение экосистемы; Экология и мы; Уровни организации живого; Выдающиеся ученые биологи; Биология в профессии «Повар»; Берегите природу; Правила проведения лабораторных работ по биологии, плакаты по биологии.
7. Набор муляжей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1: учебник А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. — 5-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 256с.

2. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2: учебник А.Н. Мартинчик. — 5-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 240с.

3. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч., Часть 1: ЭУМК, Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И., и др.-2024г.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03	**Текущий контроль:** - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; -оценка письменного/устного опроса; **Промежуточная аттестация**: в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.

	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	
Знать:		
основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее	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; - контрольных работ -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.

факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Киктева О.В./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

стр.

1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**10**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**19**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**20**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**22**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**48**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять	- 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

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного		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

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		

обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		

обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96**.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*96*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*96*
в том числе:	
лекции	*40*
практические занятия	*56*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция* ***(л)****, практическая работа* ***(п)****, лабораторная работа* ***(л/р))***	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
4 семестр 40 часов					
Введение	**Содержание учебного материала**			**1**	
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	*л*	*1*	ОК 1-9
	Домашнее задание: ответить на вопросы в конспекте.				
Раздел 1					
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			***3***	ОК 1-9 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
	2	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	*л*	*1*	
	3	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	*л*	*1*	
	Домашнее задание: составить таблицу: «Классификация продовольственных товаров».				
Тема 1.2. Товароведная	**Содержание учебного материала**			***4***	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	4	Ассортимент, товароведная характеристика. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и продуктов их переработки.	л	*1*	

характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	5	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и продуктов их переработки. Классификация свежих плодов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей и продуктов их переработки.	л	*1*	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	6	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов и продуктов их переработки.	л	*1*	
	7	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов и продуктов их переработки	л	*1*	
	Практическая работа			***6***	
	8	Органолептическая оценка качества свежих овощей.	п	*1*	
	9	Органолептическая оценка качества свежих плодов.	п	*1*	
	10	Органолептическая оценка качества свежих ягод.	п	*1*	
	11	Органолептическая оценка качества продуктов переработки свежих овощей и плодов.	п	*1*	
	12	Органолептическая оценка качества свежих грибов.	п	*1*	
	13	Органолептическая оценка качества продуктов переработки свежих грибов.	п	*1*	
	Домашняя работа: Составить таблицу «Общие требования к качеству свежих овощей, плодов», «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов».				
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**			***2***	ОК 1-9 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
	14	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	л	*1*	
	15	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	л	*1*	
	Практическая работа			***5***	
	16	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп.	п	*1*	
	17	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: муки.	п	*1*	
	18	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий.	п	*1*	
	19	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: хлеба.	п	*1*	

	20	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: хлебобулочных изделий.	п	*1*	
	Домашняя работа: Выучить определение в конспекте, ответить на вопросы.				
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**			*3*	ОК 1-9 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
	21	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока.	л	*1*	
	22	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных продуктов	л	*1*	
	23	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	л	*1*	
	Практическая работа			***2***	
	24	Органолептическая оценка качества молока.	п	*1*	
	25	Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	п	*1*	
	Домашняя работа: Выучить определение в конспекте, ответить на вопросы.				
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**			***4***	ОК 1-9 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
	26	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы.	л	*1*	
	27	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных продуктов	л	*1*	
	28	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы.	л	*1*	
	29	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов.	л	*1*	
	Практическая работа			***6***	
	30	Органолептическая оценка качества рыбы.	п	*1*	
	31	Органолептическая оценка качества рыбы осетровых пород.	п	*1*	
	32	Органолептическая оценка качества рыбы лососевых пород.	п	*1*	
	33	Органолептическая оценка качества рыбных продуктов.	п	*1*	
	34	Органолептическая оценка качества рыбных консервов.	п	*1*	
	35	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов - икра	п	*1*	
	Домашняя работа: Составить таблицу «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы», «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы».				
Тема 1.6. Товароведная	**Содержание учебного материала**			***3***	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	36	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	л	*1*	

характеристика мяса, мясных продуктов	37	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса.	л	*1*	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	38	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов.	л	*1*	
	Практическая работа			***1***	
	39	Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.	п	*1*	
	Домашняя работа: Выучить определение в конспекте.				
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**			***1***	ОК 1-9 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
	40	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.	л	*1*	
	5 семестр 56 часов				
	41	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	л		
	Практическая работа			***10***	
	42	Органолептическая оценка качества яиц.	п	*1*	
	43	Органолептическая оценка качества яичных продуктов (меланжа).	п	*1*	
	44	Органолептическая оценка качества яичных продуктов сухого яичного порошка).	п	*1*	
	45	Органолептическая оценка качества растительного масла.	п	*1*	
	46	Органолептическая оценка качества сливочного масла.	п	*1*	
	47	Органолептическая оценка качества топленых жиров.	п	*1*	
	48	Органолептическая оценка качества маргарина.	п	*1*	
	49	Органолептическая оценка качества спредов.	п	*1*	
	50	Органолептическая оценка качества животных жиров.	п	*1*	
	50	Органолептическая оценка качества гидрогенизированных жиров (саломасс).	п	*1*	
	Домашняя работа: Составить таблицу «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов», ответить на вопросы в конспекте.				
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**			***1***	ОК 1-9 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
	52	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	л	*1*	
	Практическая работа			***8***	
	53	Органолептическая оценка качества муки.	п	*1*	
	54	Органолептическая оценка качества крахмала.	п	*1*	
	55	Органолептическая оценка качества сахара.	п	*1*	

	56	Органолептическая оценка качества повидла.	п	*1*	
	57	Органолептическая оценка качества джема.	п	*1*	
	58	Органолептическая оценка качества варенья.	п	*1*	
	59	Органолептическая оценка качества цукатов.	п	*1*	
	60	Органолептическая оценка качества какао порошка.	п	*1*	
Раздел 2	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**				
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**			***5***	ОК 1-9 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
	61	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	л	*1*	
	62	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	л	*1*	
	63	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	л	*1*	
	64	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре	л	*1*	
	65	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	л	*1*	
	Практическая работа			***4***	
	66	Составление договора поставки на продовольственные товары.	п	*1*	
	67	Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	п	*1*	
	68	Организация работы овощного цеха, мясного цеха, горячего цеха.	п	*1*	

	69	Подбор технического оснащения складских помещений.	п	*1*	
	Домашняя работа: Ответить на вопросы в конспекте. Составить таблицу: «Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами». Составить схему: «Организация тарного хозяйства».				
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание учебного материала**			***4***	ОК 1-9 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
	70	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	л	*1*	
	71	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной.	л	*1*	
	72	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	л	*1*	
	73	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	л	*1*	
	Практическая работа			***3***	
	74	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	п	*1*	
	75	Определение наличия запасов на складе.	п	*1*	
	76	Заполнение документов: счет – фактуры, товарной накладной, сертификатов и удостоверений качества.	п	*1*	
	Домашняя работа: Выучить определения в конспекте.				
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			***4***	ОК 1-9 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
	77	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	л	*1*	
	78	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	л	*1*	
	79	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении.	л	*1*	
	80	Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	л	*1*	
	Практическая работа			***4***	
	81	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	п	*1*	
	82	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов	п	*1*	

		проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.			
	83	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов.	п	*1*	
	84	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	п	*1*	
	Домашняя работа: Составить таблицу: «Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров». Составить таблицу: «Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов**».**				
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**			***2***	ОК 1-9 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
	85	Правила оформления заказа на продукты со склада.	л	*1*	
	86	Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	л	*1*	
	87	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов со склада на производство.	л	*1*	
	Практическая работа			**4**	
	88	Порядок заполнения документов на отпуск полуфабрикатов со склада на производство.	п	*1*	
	89	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	п	*1*	
	90	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	п	*1*	
	Домашняя работа: Составить таблицу: «Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство»				
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**			***4***	ОК 1-9 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
	91	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	л	*1*	
	92	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	л	*1*	
	93	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	п	*1*	
	94	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	п	*1*	

Промежуточная аттестация	**Дифференцированный зачет**	п	***2***	
Всего:			***96***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета
Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229
Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы
Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 278 с. — (Среднее профессиональное образование).

2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2026. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.3. Межпредметные связи
1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	ОК 1-9 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	**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
Знать:		
ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового	ОК 1-9 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	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Киктева О.В./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**11**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**25**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**26**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**28**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**49**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности	− классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и

ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	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	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

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.1.Организовывать подготовку		

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и		

регламентами. ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК6.3.Организовывать ресурсное		

обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,		

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64.**

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*64*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*64*
в том числе:	
лекции	*20*
практические занятия	*44*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Введение	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-7,9
	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.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради.				
Раздел 1. Механическое оборудование					
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Основные части и детали машин».				
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	3	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство,	*л*	*1*	

		комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации			
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Применение сменных механизмов универсального привода.».				
	Практическая работа			**2**	
	4	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы универсального привода				
	5	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы универсальных кухонных машин.				
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4
	6	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить схему: «Последовательность обработки овощей механическим способом».				
	Практическая работа			**5**	
	7	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки овощерезательной машины.				
	8	Изучение правил безопасной эксплуатации	*п*	*1*	

		картофелеочистительной машины.			
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки картофелеочистительной машины.				
	9	Изучение правил безопасной эксплуатации соковыжималки.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки соковыжималки.				
	10	Изучение правил безопасной эксплуатации аппарата для обсушивания зелени.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки овощерезательной машины.				
	11	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки плодов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки машины для обработки плодов.				
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 1.1-1.4 ПК6.1- 6.4
	12	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочистительной машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект.				
	Практическая работа			**5**	
	13	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки				
	14	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: фаршемешалки.	*п*	*1*	

	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: фаршемешалки.				
	15	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: машины для рыхления мяса.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: машины для рыхления мяса.				
	16	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: котлетоформовочной машины.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: котлетоформовочной машины.				
	17	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: рыбоочистительной машины.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: рыбоочистительной машины.				
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4
	18	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Зарисовать основные элементы оборудования для нарезки хлеб**а.**				
	Практическая работа			**2**	
	19	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для нарезки хлеба.				
	20	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования	*п*	*1*	

		для нарезки гастрономических товаров.			
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для нарезки гастрономических товаров.				
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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
	21	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект.				
	Практическая работа			**1**	
	22	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для вакуумирования и упаковки				
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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
	23	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Законспектировать устройство и принцип работы оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.				
	Практическая работа			**1**	
	24	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.				
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	25	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для	*л*	*1*	

сырья		взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации			
	Домашнее задание				
	Зарисовать схему работы мукопросеивателя.				
	Практическая работа				**5**
	26	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные машины.	*n*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные машины.				
	27	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестомесильные машины.	*n*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья тестомесильные машины.				
	28	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестораскаточные машины.	*n*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестораскаточные машины.				
	29	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: машины для взбивания.	*n*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: машины для взбивания.				
	30	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	*n*	*1*	
	Домашнее задание				

	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья				
Раздел 2. Тепловое оборудование					
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	**Содержание учебного материала**				ОК1-9 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
	31	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить основные виды теплового оборудования и их использование.				
Тема 2.2. Варочное оборудование **Тема 2.3. Жарочное оборудование**	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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
	32	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Зарисовать основные элементы варочного аппарата.				
	Практическая работа			**5**	
	33	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы варочного оборудования.				
	34	Изучение правил безопасной эксплуатации пароварочного оборудования	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы пароварочного оборудования				
	35	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования: сковороды электрические.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				

	Выучить устройство и принцип работы жарочного оборудования: сковороды электрические.				
	36	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования: фритюрницы.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы жарочного оборудования: фритюрницы.				
	37	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочных и пекарских шкафов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы жарочных и пекарских шкафов.				
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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
	38	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Использование многофункционального оборудования».				
	Практическая работа			**2**	
	39	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Записать и выучить принцип работы пароконвектомата.				
	40	Изучение правил безопасной эксплуатации термомиксов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Зарисовать основные элементы термомиксов.				
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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
	41	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект.				
	Практическая работа			**2**	

	42	Изучение правил безопасной эксплуатации кипятильников.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы кипятильников.				
	43	Изучение правил безопасной эксплуатации водонагревателей.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы водонагревателей.				
Тема 2.6. Оборудование для бариста **Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи**	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 4.1-4.6 ПК 6.4
	44	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить виды классификацию оборудования для баристы.				
	Практическая работа			**3**	
	45	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить назначение и устройство оборудования баристы.				
	46	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: мармиты.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: мармиты.				
	47	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: линии самообслуживания.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Зарисовать схему работы поточной линии раздачи пищи.				
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6
	48	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	*л*	*1*	

	Домашнее задание				ПК 5.2 ПК 6.4
	Выучить устройство СВЧ -аппарата.				
	Практическая работа			**1**	
	49	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить принцип работы СВЧ-аппаратов, подготовиться к контрольной работе.				
Раздел 3. Холодильное оборудование					
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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
	50	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить основные термины по конспекту.				
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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 6.4
	51	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Записать основные требования к эксплуатации холодильного оборудования**.**				
	Практическая работа			**4**	
	52	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных машин.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных машин.				

	53	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных шкафов.				
	54	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных камер.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных камер.				
	55	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных прилавок и витрин.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных прилавок и витрин.				
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) Тема 3.4. Льдогенераторы	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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 6.4
	56	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Зарисовать принцип работы шкафа шоковой заморозки.				
	Практическая работа			**2**	
	57	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы шкафов шоковой заморозки.				
	58	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы льдогенераторов				
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства					
Тема 4.1. Классификация организаций	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	59	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации	*л*	*1*	

питания		производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.			ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Домашнее задание				
	Составить опорный конспект по лекции.				
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК1-9 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
	60	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Подготовить информацию по видам и способам изготовления продукции.				
	Практическая работа			**4**	
	61	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить примерную схему горячего цеха.				
	62	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов в холодном и горячем цехах. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	*п*	*1*	

	Домашнее задание Записать основные виды оборудования кондитерского цеха				
	63-64	Дифференцированный зачет	*п*	*2*	ОК1-9 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
			Итого	***64***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: **Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229**

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 469 с. — (Среднеепрофессиональное образование).
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
-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; - о ф о р м л я т ь технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	ОК1-9 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	**Текущий контроль:** - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; -оценка письменного/устного опроса; **Промежуточная аттестация**: в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
Знать:		
-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;	ОК1-9 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	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

-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.		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.04 Организация обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП 04 Организация обслуживания разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Сапожникова Н.С./мастер производственного обучения
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**6**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**10**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**11**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП 04 Организация обслуживания входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассорти-	выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; подавать блюда и напитки разными способами; вести расчёт с потребителями; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и	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, приёмы полировки посуды и приборов; 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 собственно-

мента. ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовле-	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 приём 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; блюда различными способами; соблюдать очерёдность 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	сти, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очерёдность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; 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.

ние, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-	меню; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приёмы; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	

готовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. 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 учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **68** ч., в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** ч.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучении

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*68*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе:	
лекции	*36*
практические занятия	*26*
Самостоятельная работа	*6*
Промежуточная аттестация	
Промежуточная аттестация в форме: зачета	

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Тема 1 **Услуги общественного питания и требования к ним**	**Содержание учебного материала**			***6***	
	1.	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.	*л*	*1*	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	2.	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	*л*	*1*	
	3.	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.	*л*	*1*	
	4.	Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	*л*	*1*	
	5.	Формы и методы обслуживания посетителей в ресторанах разного класса.	*л*	*1*	
	6.	Формы и методы обслуживания посетителей в кафе разного класса.	*л*	*1*	
	Домашнее задание: Составить таблицу: «Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания». «Прогрессивные технологии обслуживания». «Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания».				
	Содержание учебного материала			***8***	
	7.	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.	*л*	*1*	

Тема 2. **Торговые помещения организаций питания**	8.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	*л*	*1*	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	9.	Интерьер помещений организации питания	*л*	*1*	
	10.	Сервизная, назначение, оснащение	*л*	*1*	
	11.	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	*л*	*1*	
	12.	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	*п*	*1*	
	13.	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	*п*	*1*	
	14.	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.	*л*	*1*	
	Домашняя работа: Составить схему торговых помещений. Составить таблицу: «Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений». Ответить на вопросы в конспекте.				
Тема 3 **Столовая посуда, приборы, столовое белье**	**Содержание учебного материала**			***4***	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	15.	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	*л*	*1*	
	16.	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	*л*	*1*	
	17.	Порядок получения и подготовка посуды, приборов	*л*	*1*	
	18.	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	*л*	*1*	
	Практическая работа			***10***	ОК 1-7, ОК 9 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3
	19.	Подбор столовой посуды типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	*п*	*1*	
	20.	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	*п*	*1*	

	21.	Подбор столовой приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	*п*	*1*	
	22.	Подбор общих и индивидуальных приборов	*п*	*1*	
	23.	Расчет количества посуды приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	*п*	*1*	
	24.	Расчет количества приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	*п*	*1*	
	25.	Отработка приемов подготовки посуды из различных материалов к обслуживанию.	*п*	*1*	
	26.	Отработка приемов подготовки приборов из различных материалов к обслуживанию	*п*	*1*	
	27.	Правила работы с подносом.	*п*	*1*	
	28.	Отработка приемов работы с подносом.	*п*	*1*	
	Домашняя работа: Составить таблицу «Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды», ответить на вопросы в конспекте.				
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание учебного материала**			***3***	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	29.	Средства информации. Назначение и принципы составления меню.	*л*	*1*	
	30.	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	*л*	*1*	
	31.	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	*л*		
	Практическая работа			***3***	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	32.	Изучение видов меню.	*п*	*1*	
	33.	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	*п*	*1*	
	34.	Тренинг по оформлению меню и карты вин.	*п*	*1*	

	Домашняя работа: Составить меню обед, завтрак ресторана высшего класса.				
	Содержание учебного материала			*2*	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	35.	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар.	*л*	*1*	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	36.	Правила оформления и передача заказа на производство, буфет.	*л*	*1*	
	Практическая работа			*2*	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	37.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	*п*	*1*	
	38.	**Контрольная работа по темам: 1; 2;3; 4; 5.**	*п*	*1*	
	Домашняя работа: Составить таблицу: Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.				
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**			*7*	
	39.	Общие правила сервировки стола.	*л*	*1*	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	40.	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	*л*	*1*	
	41.	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	*л*	*1*	
	42.	Правила подачи продукции сервис-бара.	*л*	*1*	
	43.	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	*л*	*1*	
	44.	Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток.	*л*	*1*	
	45.	Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	*л*	*1*	

	Практическая работа			***4***	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	46.	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	*п*	*1*	
	47.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака бизнес – ланча.	*п*	*1*	
	48.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для обеда, по меню заказных блюд.	*п*	*1*	
	49.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	*п*	*1*	
	Домашняя работа: Выучить определение в конспекте. Составить таблицу: Виды и формы складывания салфеток.				
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание учебного материала**			***6***	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	50.	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы бланширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	*л*	*1*	
	51.	Способы подачи блюд: русский, французский, английский.	*л*	*1*	
	52.	Комбинированный метод подачи блюд Правила этикета и нормы поведения за столом.	*л*	*1*	
	53.	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	*л*	*1*	
	54.	Правила подачи табачных изделий Расчет с потребителями.	*л*	*1*	
	Практическая работа			***1***	ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	55.	**Правила подачи табачных изделий Расчет с потребителями.**	*п*	*1*	
	56	Сервировка стола и подача холодных блюд и закусок	*п*	*1*	
	57.	Подача горячих блюд и кондитерских изделий	*п*	*1*	

	58.	Подача напитков и составление сочетаний «блюдо — напиток»	*п*	*1*	
	59.	**Контрольная работа по темам**: № 6; 7.	*п*	*1*	
	60.	**Самостоятельная работа: Составить презентацию: «**Формы и методы обслуживания посетителей в кафе разного класса». «Правила работы с подносом». «Виды меню, правил составления по сайтам предприятий питания». «Сервировка стола, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка».		*6*	
	Домашняя работа: Составить таблицу: «Основные методы подачи блюд в ресторане». «Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд». Ответить на вопросы в конспекте.				
	Дифференцированный зачет			***2***	
Всего:				***68***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: **Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229**

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024 — 417 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование).

3.3. Межпредметные связи

1.Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Кейс-технология;
Технология развития критического мышления;
Технология развивающего обучения.
Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения индивидуальных и фронтальных опросов, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
Организовывать и подготавливать зал к обслуживанию: расставлять мебель в зале с учётом типа и класса заведения; сервировать столы для разных видов обслуживания (а-ля карт, банкет, фуршет, шведский стол); складывать салфетки разными способами; подготавливать посуду, приборы, стекло и текстиль. Взаимодействовать с гостями: встречать и приветствовать гостей, размещать их за столиками; консультировать по меню и винной карте, давать рекомендации по выбору блюд и напитков с учётом сочетаемости; принимать и оформлять заказы, в т. ч. сложные (банкеты, кейтеринг); разрешать конфликтные ситуации и работать с жалобами гостей. Осуществлять обслуживание: подавать блюда и напитки разными способами (в обнос, с приставного стола, «в стол») соблюдать очерёдность и технику подачи блюд и напитков; контролировать температуру подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы в процессе обслуживания; обслуживать различные категории гостей Выполнять расчёты с потребителями: оформлять счета и чеки; производить расчёты наличными, банковскими картами, по безналичному расчёту; закрывать заказ в POS-системе (R-Keeper, iiko и др.). Организовывать мероприятия: составлять меню и план рассадки для банкетов и специальных мероприятий; рассчитывать необходимое количество персонала, инвентаря и продуктов; координировать взаимодействие зала с кух-	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	Дифференцированный зачет Тестирование Оценка практических работ

ней и баром. Контролировать работу персонала: проводить инструктажи для официантов и барменов; контролировать соблюдение стандартов сервиса и санитарных норм; оценивать качество обслуживания и собирать обратную связь от гостей. Использовать оборудование: работать с POS-терминалами и системами автоматизации; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование (подогреватели тарелок, мармиты, ледогенераторы и т. д.).	ОК 07 ОК 08 ОК 09	
Знать:		
Нормативную базу: ФЗ «О защите прав потребителей»; СанПиН для организаций общественного питания; ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»; ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания». Виды и формы обслуживания: а-ля карт, табльдот, шведский стол, буфет, кейтеринг, банкетное обслуживание; особенности обслуживания на массовых мероприятиях (фуршеты, кофе-брейки, банкеты). Правила и стандарты сервиса: правила сервировки столов для разных видов мероприятий; приёмы складывания салфеток; правила накрытия столов скатертями и полировки посуды; стандарты внешнего вида и поведения персонала (этикет, манеры, речь, жесты). Технологию обслуживания: порядок приёма и оформления заказов; очерёдность подачи блюд и напитков (закуски, супы, горячие блюда, десерты); правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков; требования к температуре подачи блюд (+65...+75 ◦С для горячих блюд, +10...+14 ◦С	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	Дифференцированный зачет Тестирование Оценка практических работ

для холодных закусок); правила сочетаемости блюд и напитков. Особенности обслуживания разных категорий гостей: детей (детское меню, безопасность); пожилых людей (удобное размещение, помощь); людей с ограниченными возможностями (доступная среда); VIP-гостей (персонализированный сервис); иностранных туристов (культурные особенности, языковая поддержка). Документацию и учёт: формы первичных учётных документов (счета, чеки, банкетные заявки); порядок оформления и передачи заказов на производство; правила расчёта с потребителями (наличные, карты, корпоративные счета). Безопасность и гигиену: правила личной гигиены персонала; санитарные нормы для залов обслуживания; основы охраны труда и пожарной безопасности. Маркетинг и управление качеством: методы привлечения и удержания гостей; программы лояльности; способы сбора и анализа обратной связи; международные и национальные стандарты качества обслуживания. Технические средства: принципы работы POS-систем и CRM-программ; назначение и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования.		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск, 2026 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основании Федерального

государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Вирченко Наталья Михайловна

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

_____ /О.А. Цаплий/
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

стр.

1. Общая характеристика учебной дисциплины. 4

2. Структура и содержание учебной дисциплины. 8

3. Условия реализации программы учебной дисциплины. 11

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. 13

Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств 17

Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 информации и информационные технологи	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

и для выполнения задач профессиональной деятельности;		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 3.3 Анализировать производственную деятельность лаборатории и оценивать экономическую эффективность	принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; проверять наличие в произвольных	общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; понятие первичной бухгалтерской документации; определение первичных бухгалтерских документов; формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов,

работы.	первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов; проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку; проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; организовывать документооборот; разбираться в номенклатуре дел; заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета; передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.	проверки по существу, арифметической проверки; принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов; порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; порядок составления регистров бухгалтерского учета; правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **66**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **30, практических занятий 36**.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*66*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*66*
в том числе:	
лекции	*30*
практические занятия	*36*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачета*	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Раздел 1. Основы экономики					
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства		**Содержание учебного материала**			
	1	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	2	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	л	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.		**Содержание учебного материала**			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
	3	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая	л	1	

		характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.			ОК 01-ОК 11
	4	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	л	1	
	5-6	**Практическое занятие 1.** Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	п	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-ОК 11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании		**Содержание учебного материала**			
	7	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
		Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём,	л	1	

		продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП			
	8	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	л	1	
	9	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	л	1	
	10-11	**Практическое занятие 2.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	п	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-ОК 11
	12-13	**Практическое занятие 3.** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	п	2	
	14-15	**Практическое занятие 4.** Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных	п	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

		показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).			ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	16-17	**Практическое занятие 5.** Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	п	2	
	18-19	**Практическое занятие 6.** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	п	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса		**Содержание учебного материала**			
	20	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	21-22	**Практическое занятие 7.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	п	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-ОК 11
Тема 1.5.		**Содержание учебного материала**			

Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**23**	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	24-25	**Практическое занятие 8.** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	п	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-ОК 11
Тема 1.6. **Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.**		**Содержание учебного материала**			
	26	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	27-28	**Практическое занятие 9.** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	п	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-ОК 11
Тема 1.7.		**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4

Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**29**	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	л	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	30	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	л	1	
	31	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	32	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	л	1	
	33	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	л	1	
	34-35	**Практическое занятие 10.** Изучение источников финансирования деятельности организации	п	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	36-37	**Практическое занятие 11.** Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	п	2	
	38-39	**Практическое занятие 12.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	п	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-ОК 11

	40-41	**Практическое занятие 13.** Изучение разделов бизнес- плана	п	2	
Раздел 2. Основы менеджмента					
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления		**Содержание учебного материала**			
	42	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	43	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	л	1	
	44	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	л	1	
	45-46	**Практическое занятие 14.** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	п	2	
	47-48	**Практическое занятие 15.** Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания	п	2	
Тема 2.2.		**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7

Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**49**	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	л	1	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	50	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	51-52	**Практическое занятие 16.** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	п	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента		**Содержание учебного материала**			ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	53	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	л	1	
	54	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	55	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера:	л	1	

		рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места			
	56-57	**Практическое занятие 17.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	п	2	
Раздел 3. Основы маркетинга					
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции		**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	58	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	л	1	
	59	Понятие комплекса маркетинга, и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	л	1	
	60	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой	л	1	

		политики на предприятиях питания.			
	61-62	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	л	1	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании		**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	63-64	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	л	1	
		Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	л	1	
	65-66	**Практическое занятие 18.** Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	п	2	
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета					
Всего:				**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

(3 этаж, № 17)

Оборудование кабинета:

1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);

2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);

3.Школьная доска – 1 шт.;

4.Компьютер – 1 шт.;

5.Проекционный экран – 1 шт.;

6.Видеопроектор – 1 шт.;

7. Информационный стенд – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2025. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования и тп.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -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) -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 -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -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	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3	- устный или письменный опрос - тестовые задания - оценка выполнения практической работы - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - зачет

-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 -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -презентовать бизнес-идею; -определять источники финансирования; -принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; -принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; -принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; -проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов; -проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку; -проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; -проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; -организовывать документооборот; -разбираться в номенклатуре дел;		

-заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета; -передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; -передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; -исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.		
Знать:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; -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; -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации;	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3	- устный или письменный опрос - тестовые задания - оценка выполнения практической работы - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - зачет

-кредитные банковские продукты; -основные правила ведения бухгалтерского учета в части документирования всех хозяйственных действий и операций; -общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; -понятие первичной бухгалтерской документации; -определение первичных бухгалтерских документов; -формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; -порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки; -принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов; -порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; -порядок составления регистров бухгалтерского учета; -правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.		

Критерии для практических заданий:

Критерий	«5»	«4»	«3»	«2»
Правильность расчётов	Все расчёты верны	1–2 незначительные ошибки	Частично верные расчёты	Грубые ошибки / не выполнено
Полнота решения	Все этапы отражены, пояснения даны	Пропущены незначительные пояснения	Решение фрагментарное	Решение отсутствует
Профессиональная увязка	Результат интерпретирован в контексте профессии (сварочное производство)	Интерпретация общая	Интерпретация формальная	Нет увязки с профессией
Оформление	Соответствует требованиям, аккуратно	Незначительные недочёты	Оформление небрежное	Не оформлено

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕОПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности

Профессия: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественнонаучный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Правовые основы в профессиональной деятельности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Пуртова Юлия Валерьевна, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**5**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**11**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**12**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**13**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**28**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1- Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 6.2 - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ПК 6.3 - Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; ПК 6.4 - Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; 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	- использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	-основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; -организационно-правовые формы юридических лиц; -правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; -права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; -порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; -роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; -право социальной защиты граждан -понятие дисциплинарной и

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК 05 - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06 - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 09 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ОК 10 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		материальной ответственности работника; -виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося –32, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 28;
самостоятельной работы обучающегося – 4.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*28*
в том числе:	
лекции	*12*
практические занятия	*16*
лабораторные работы	*-*
Электронное обучение	*-*
Самостоятельная работа	*4*
Консультации	*-*
Самостоятельная работа / Контрольная работа	*-*
Промежуточная аттестация в форме: *Зачёта*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ					
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**				
	1.	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина	*л*	*1*	ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
	2.	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан РФ	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Глава 3, стр. 30-43 читать, стр. 43 ответить на вопросы 1-7 и выполнить задания				
Раздел 2. Основы гражданского права					ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
	Содержание учебного материала				
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	**3.**	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	*л*	*1*	
	4.	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности	*л*	*1*	
	Содержание учебного материала				
Тема 2.2 Классификация и	**5.**	Классификация субъектов предпринимательской деятельности. Коммерческие и некоммерческие организации	*л*	*1*	ПК 6.1-6.4 ОК 01-7

организационно-правовые формы юридических лиц		как юридические лица			ОК 9,10
	6.	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	*п*	*1*	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	**Содержание учебного материала**				ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
	7.	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	*л*	*1*	
	8.	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.	*п*	*1*	
	9.	Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	*п*	*1*	
	10.	Контрольная работа по раздел 1,2	*п*	*1*	
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию на тему: «Виды субъектов предпринимательской деятельности в РФ» Подготовить сообщение на тему: «Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица», «Отличие ИП от юридического лица»			*2*	
	Домашнее задание				
	Глава 4 стр. 44-64, глава 5 стр. 65- 81 читать, стр. 81 выполнить вопросы и задания				
Раздел 3. Основы трудового права					ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала**				
	11.	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения	*л*	*1*	
	12.	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма, основания прекращения трудового договора. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений	*л*	*1*	
	13.	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении	*п*	*1*	

		вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника			
	14.	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	*п*	*1*	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала**				ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
	15.	Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды	*л*	*1*	
	16.	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	*п*	*1*	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание учебного материала**				ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
	17.	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения.	*л*	*1*	
	18.	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Глава 9 стр. 131-148, глава 10 стр. 149-167 читать, стр. 167 выполнить вопросы и задания				
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность					ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала**				
	19.	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины.	*л*	*1*	
	20.	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	*п*	*1*	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**				ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
	21.	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	*п*	*1*	

Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала**				ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
	22.	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика.	*п*	*1*	
	23.	Контрольная работа по разделу 3, 4	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Глава 14, стр. 210 – 218 читать, стр. 218 выполнить вопросы и задания				
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности					
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	**Содержание учебного материала**				ПК 6.1-6.4 ОК 01-7 ОК 9,10
	24.	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	*л*	*1*	
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию на тему: «Правовая охрана хозяйственных прав» Подготовить сообщение на тему: «Гарантии предпринимательской деятельности в РФ»			*2*	
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание учебного материала**				
	25.	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	*п*	*1*	
	26.	Решение ситуативных задач по теме «Защита прав субъектов предпринимательской деятельности»	*п*	*1*	
	27.	**Зачет**	*п*	*1*	
	28.	**Зачет**	*п*	*1*	
	Итого			***32***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет № А402 социально-экономических дисциплин

Оборудование кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 10 шт., стулья ученические – 20 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Фридман, А. М. Экономика организации: учебник / А.М. Фридман. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024 — 239 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Фридман, А. М. Экономика организации. Практикум: учебное пособие / А. М. Фридман. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2024 - 180 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Кнышова, Е. Н. Экономика организации: учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024 — 335 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Ефимова, О. В. Право: учебник / О.В. Ефимова, Н.О. Ведышева, Е.В. Питько. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 386 с. — (Среднее профессиональное образование)

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами:

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Кейс-технология;
Здоровье сберегающие технологии;
Технология проблемного обучения;
Игровые технологии;
Технология развития критического мышления;
Технология развивающего обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
− использовать необходимые нормативно-правовые документы; − защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; − анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - контрольных работ; - оценки результатов выполнения самостоятельной работы (презентации, сообщения, доклады). Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета
Знать:		
− основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; − права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; − понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; − законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; − организационно-правовые формы юридических лиц; − правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; − права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; − порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; − роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;		

− право социальной защиты граждан − понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; − виды административных правонарушений и административной − ответственности; − нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественнонаучный

г. Нефтеюганск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Несвельдинов Р.С./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**6**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**12**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**13**

Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств

Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 82 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –82 часов;

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация

рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*82*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*82*
в том числе:	
лекции	*0*
практические занятия	*82*
лабораторные работы	*0*
Электронное обучение	*0*
Консультации	*0*
Самостоятельная работа / Контрольная работа	*0*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
			3 семестр	***52***	
Раздел 1		**Автоматизированная обработка информации**			
Тема 1.1 Информация и информационные процессы		**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7, 9,10**
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации.	*п*	*1*	
	2	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 7, прочитать				
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий		**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7, 9,10**
	3-4	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 41-55, прочитать				
	5-6	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 55-72, прочитать				
Тема 1.3. Информационные системы		**Содержание учебного материала**			
	7-8	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	*п*	*2*	**ОК 1-7, 9,10**
	Домашнее задание				

	[1] стр. 7, прочитать				
	9-10	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 11-25, прочитать				
	11-12	Основы работы в программах оптического распознавания информации. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 201-215, 249-281, прочитать				
Раздел 2		**Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**			
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации		**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	13-14	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 93-110, прочитать				
	15-16	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 110-115, прочитать				
	17-18	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 115-120, прочитать				
	19-20	Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 120-122, прочитать				
	21-22	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 122-125, прочитать				

	23-24	Создание структурированного документа	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 122-125, прочитать				
Тема 2.2Компьютерные презентации		**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	25-26	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 177-183, прочитать				
	27-28	Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 183-189, прочитать				
	29-30	Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана,	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 189-193, прочитать				
	31-32	Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	*п*	2	
	Домашнее задание				
	Подготовиться к контрольной работе.				
	33	Контрольная работа	*п*	*1*	
	34	Защита рефератов и презентаций ВСР	*п*	*1*	
			4 семестр	***30***	
Тема 2.3 Технология обработки графической информации		**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	35-36	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	*л*	*2*	
	37-38	Растровые и векторные графические редакторы.	*л*	*2*	
	39-40	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: MicrosoftPaint;Corel DRAW, AdobePhotoshop)	*л*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 193-197, прочитать				
	41-42	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	*п*	*2*	

	43-44	Создание растровых графических изображений.	*п*	*2*	
	45-46	Создание векторных графических изображений.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 198-201, прочитать				
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности		**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7, 9,10**
	47-48	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	*п*	*2*	
	49-50	Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 127-146, прочитать				
	51-52	Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 146-155, прочитать				
	53-54	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	*п*	*2*	
	55-56	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 159-177, прочитать				
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	57-58	Функциональное назначение прикладных программ.	*п*	*2*	
	59-60	Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	*п*	*2*	
	61-62	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	Конспект, знать основные понятия				
	63-64	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	*п*	*2*	
	65-66	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	*п*	*2*	

	Домашнее задание				
	Конспект, знать основные понятия				
	67-68	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	Подготовиться к контрольной работе.				
	69	Контрольная работа	*п*	*1*	
	70	Защита рефератов и презентаций ВСР	*п*	*1*	
Раздел 3		**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**			
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет		**Содержание учебного материала**			**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	71-72	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных.	*п*	*2*	
	73-74	Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 283-298, прочитать				
	75-76	Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции	*п*	*2*	
	77-78	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов.	*п*	*2*	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 300-327, прочитать				
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет		**Содержание учебного материала**			
	79-80	Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..	*п*	*2*	
	81-82	Дифференцированный зачет	*п*	*2*	
		Итого		*82*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет А238 Кабинет информатики Лаборатория Вычислительной техники, архитектуры персонального компьютера и периферийных устройств Кабинет мультимедиа-технологий

Оснащение: 1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Компьютер преподавателя – 1 шт.; 4. Компьютеры ученические - 12 шт.; стулья офисные – 12 шт.; 5. МФУ – 1 шт.; 6.Мультимедийный видеопроектор – 1 шт.; 7. Интерактивная доска - 1 шт.; 8. Стенды настенные: «Охрана труда», «Знаменитые личности», «Информация для группы». (2 этаж № 35)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Синаторов, С. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 277 с. — (Среднее профессиональное образование).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов и презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
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	**ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	**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
Знать:		
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	**ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	**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

информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности		дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.08 Охрана труда

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.08 Охрана труда разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Киктева О.В./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**11**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**20**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**21**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**23**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**40**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов,

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.1. Организовывать	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	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

подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,		

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.1. Организовывать		

подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий		

потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное		

поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32**.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
лекций	*10*
практические занятия	*22*
лабораторные работы	*-*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р))***	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Введение	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК 1-9
	1	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.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради.				
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда					
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**			**1**	
	2	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях:	*л*	*1*	ОК 1-9 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

		назначение, содержание			
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради. Составить схему: «Органы государственной власти в области охраны труда».				
	Практическая работа			**4**	
	3	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности».				
	4	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить краткую инструкцию работы повара				
	5	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить краткую инструкцию работы кондитера				
	6	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	*п*	*1*	
	Домашнее задание Составить таблицу: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности».				
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**			**2**	ОК 1-9 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
	7	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. 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.	*л*	*1*	

	Домашнее задание				
	Составление и оформление инструкции по охране труда на рабочем месте.				
	8	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформление кроссворда на тему: «Контроль за охраной и управление безопасностью труда».				
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**			**2**	ОК 1-9 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
	9	Оформление назначение, основных задач, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составление таблицы: «Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда»				
	10	**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.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформление типовых журналов при проведении инструктажа по охране труда.				

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания					
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**			**2**	ОК 1-9 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
	11	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.	*л*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составление таблицы: «Оптимальные параметры микроклимата на рабочем месте».				
	12	Исследование вредных производственных факторов: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составление схемы: «Вредные и производственные факторы».				
	Практическая работа			2	
	13	Исследование метеорологических характеристик помещений.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить результаты расчетов в тетради.				
	14	Проверка соответствия метеорологических характеристик помещений установленным нормам.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить результаты расчетов в тетради.				
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональн	**Содержание учебного материала**			2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	15	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.	*л*	*1*	

ые заболевания		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.			ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Домашнее задание				
	Выучить конспект, подготовить ответы на вопросы по лекции.				
	16	Анализ несчастных случаев: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Оказание медицинской помощи на ПОП».				
	Практическая работа			**3**	
	17	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Подготовить и оформить выводы по практической работе.				
	18	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить результаты расчетов в тетради.				
	19	**Контрольная работа по темам:** «Условия труда на предприятиях общественного питания», «Нормативно - правовая база охраны труда».	*п*	*1*	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность					
Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание учебного материала**			**2**	ОК 1-9 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
	20	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.	*л*	*1*	

		Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.			
	Домашнее задание				
	Составить план мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.				
	21	Анализ защиты 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.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составление схемы: «Условия возникновения электротравм, их классификация.				
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**			**3**	ОК 1-9 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
	22	Анализ пожарной безопасностности: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				

	Составление перечня средств защиты для работников предприятий				
	23	Провести противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.	*n*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания Составление схемы «Возможные источники пожара на предприятии общественного питания»				
	24	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	*n*	*1*	
	Домашнее задание				
	Подготовить краткую характеристику средств пожаротушения.				
	Практическая работа			**4**	
	25	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров.	*n*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформление журналов противопожарного инструктажа.				
	26	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств пожарной сигнализации.	*n*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Факторы пожарной опасности на ПОП».				
	27	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств пожарной связи.	*n*	*1*	

	Домашнее задание				
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации пожарной сигнализации.				
	28	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Оформить план эвакуации для ПОП в горячем и холодном цехах.				
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**			**1**	ОК 1-9 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
	29	Составление нормативной базы: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	*п*	*1*	
	Домашнее задание				
	Составление схемы «Опасные зоны, а ПОП».				
	Практическая работа				
	30	Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	*л*	*1*	
	31-32	**Дифференцированный зачет**	*п*	1	ОК 1-9 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
			Итого	***32***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: **Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229**

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Графкина М. В. Охрана труда: учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2026 — 212 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Гайворонский К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК

3.3. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	**ОК 1-9** **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**	**Текущий контроль:** - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; -оценка письменного/устного опроса; **Промежуточная аттестация**: в форме дифференцированного зачета
Знать:		
Знание: -системы управления охраной	**ОК 1-9** **ПК 1.1-1.4**	**Текущий контроль при проведении:**

труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	**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** 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; - контрольных работ -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Бакиева Алсу Айзатовна, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 9 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: Платонова Н.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12
5	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных материалов	14
6	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	57

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	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. Выполнять правила безопасности труда на рабочем месте. Использовать средства индивидуальной и	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 законодательства о труде, организации охраны труда. Условия труда, причины травматизма на рабочем месте. Основы военной службы и обороны государства. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

контекста. ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	коллективной защиты от оружия массового поражения. Применять первичные средства пожаротушения. Ориентироваться в перечне 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 само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Оказывать первую помощь.	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 оказания первой помощи.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **68**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **68**;

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*68*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе:	
лекция	*26*
практические занятия	*42*
Промежуточная аттестация в форме: *зачет*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Вид нагрузки	Объем часов	*Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы*
1	**2**		**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и организация защиты населения в чрезвычайных ситуациях					
Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация .	**Содержание учебного материала**			*2*	
	1	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	2	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.	*Л*	*1*	
Тема 1.2. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**			*7*	
	3	Основные задачи МЧС России.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	4	Гражданская оборона, ее структура и задачи.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	5	Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время.	*Л*	*1*	
	6-7	Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	Практические занятия				
	8	Планирование и организационные вопросы выполнения эвакуационных мероприятий.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	9-10	Организация получения и использования средств индивидуальной защиты.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	11-12	Отработка навыков в планировании и организации аварийно-спасательных работ и выполнении неотложных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
Раздел 2. Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии.					
Тема 2.1. Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов	**Содержание учебного материала**				
	13	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	Практические занятия				ОК 1 – ОК 10
	14	Категорирование зданий и помещений по пожарной безопасности.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10

экономики.					
Раздел 3. Вооруженные силы Российской федерации					
Тема 3.1. История создания и организационная структура вооруженных сил России	**Содержание учебного материала**				
	15	История создания ВС РФ. Военные реформы Ивана Грозного. Военные реформы Перта I. Военные реформы XIX-XX века.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	16	Национальные интересы и национальная безопасность России. Военная доктрина РФ. Создание Вооруженных сил, их структура и предназначение. Организационная структура Вооруженных сил.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	17	Организационная структура ВС РФ, виды и рода войск, военные округа, флоты, последние реформы ВС.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	18	Войска не входящие в систему министерства обороны РФ, структура их управления функции и задачи.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	19-20	Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	21	Дни воинской славы России	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	22	Терроризм как угроза национальной безопасности России и всему мировому сообществу.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	23	Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
Раздел 4. Военная служба – вид федеральной государственной службы					
Тема 4.1. Воинская обязанность и военная служба	**Содержание учебного материала**				
	24	Основы военной службы и обороны государства. Правовые основы военной службы. Определение воинской обязанности, ее содержание.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	25	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	26	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Патриотизм как духовно-нравственная основа личности военнослужащего	*Л*	*1*	
	27	Боевые традиции вооруженных сил России.	*Л*	*1*	
	Практические занятия				
	28-29	Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	30-31	Обязанности военнослужащего пред построением и в строю	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	32-33	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	34-35	Строи подразделений в пешем порядке	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10

	36-37	Строевые смотры	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
Тема 4.2. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения	Содержание учебного материала				
	38	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Сухопутных войск	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	39	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Воздушно-космических войск	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	40	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Военно-морского флота	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	41	ВДВ и РВСН как самостоятельные рода войск.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	42	Действия часового на посту	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	43	Одевание противогаза и ОВЗК.	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	44-45	Материальная часть автомата Калашникова	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	46-47	Подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	48-49	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	50	Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата. Правила безопасного поведения при проведении стрельб	*Л*	*1*	ОК 1 – ОК 10
	51-52	Стрельба из пневматической винтовки	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	53-54	Прохождение военизированной полосы	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
Раздел 5. Основы медицинских знаний					
Тема 5.1. Первая помощь при кровотечениях	Содержание учебного материала				
	Практические занятия				
	55-56	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при различных видах кровотечений.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
Тема 5.2. Первая помощь при травмах опорно-двигательного аппарата	Содержание учебного материала				
	Практические занятия				
	57-58	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10

Тема 5.3. Первая доврачебная помощь при ожогах и обморожениях	Содержание учебного материала				
	Практические занятия				
	59-60	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при ожогах.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	61-62	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при обморожениях.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
Тема 5.4. Первая доврачебная помощь при утоплении	Содержание учебного материала				
	Практические занятия				
	63-64	Способы оказания первой доврачебной помощи при утоплении	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	65-66	Правила выполнения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	*Пр*	*2*	ОК 1 – ОК 10
	67-68	**Зачет**	*Пр*	*2*	
Итого:				*68*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Учебный кабинет № А420

КАБИНЕТ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(4 этаж, № 25)

Оборудование кабинета:

1.Рабочее место преподавателя - 1
(стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт.,
стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4.Компьютер – 1 шт.;
5.Видеопроектор – 1 шт.;
6.Стенды настенные: «Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях»; «Уставы. Закон военной службы. Военная присяга»; «Структура вооруженных сил»; «Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; «На службе отечества»; «Оказание первой помощи при несчастных случаях»; «Организация обучения по охране труда»; «Мероприятия по противодействию терроризма».

ЛАБОРАНТСКАЯ

(4 этаж, № 26)

1.Гражданский противогаз ГП-7-16 шт.;
2.Комплект ОЗК – 5 шт.;
Л-1 – 5 шт.;
3.Автомат Калашникова учебный-8 шт.;
4.Сумка санитарная - 2 шт.;
5.Носилки санитарные (тканевые) - 1 шт.;
6.Тренажер сердечно-легочной реанимации «Максим» - 1 шт.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТИР

(4 этаж, № 25)

1. Винтовка – 2 шт.;
2.Мишень – 1 шт.
3. камера – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2026 — 576 с.
2. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2026 — 204 с. — (Среднее профессиональное образование)
3. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2024. — 368 с. — (СПО).
4. *Резчиков, Е. А.* Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 634 с.
5. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2025. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	ОК.01	Оценка результатов выполнения: - практической работы; - тестирование - дифференцированный зачет
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;	ОК.02	
выполнять правила безопасности труда на рабочем месте.	ОК.03	
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	ОК.04	
применять первичные средства пожаротушения;	ОК.05	
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	ОК.06	
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	ОК.07	
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	ОК.08	
оказывать первую помощь.	ОК.09	
Знать:		
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.	ОК.01	Оценка результатов выполнения: - практической работы; - тестирование - дифференцированный зачет
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения	ОК.02	

вероятности их реализации.		
Основы законодательства о труде, организации охраны труда. Условия труда, причины травматизма на рабочем месте.	ОК.03	
Основы военной службы и обороны государства.	ОК.04	
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	ОК.05	
Способы защиты населения от оружия массового поражения.	ОК.06	
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	ОК.07	
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	ОК.08	
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	ОК.09	
Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Порядок и правила оказания первой помощи.	ОК.10	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: технический

г. Нефтеюганск 2026 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.10 Основы финансовой грамотности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Вирченко Наталья Михайловна

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

_____ /О.А. Цаплий/
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. Общая характеристика учебной дисциплины.	**4**
2. Структура и содержание учебной дисциплины.	**6**
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.	**11**
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.	**12**
Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**14**
Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**23**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.11 Основы финансовой грамотности входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 информации и информационные технологии для выполнения задач	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

профессиональной деятельности;	значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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 09. Пользоваться профессиональной документацией	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы

на государственном и иностранном языках.	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	(бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 3.3. Анализировать производственную деятельность лаборатории и оценивать экономическую эффективность работы.	принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов; проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку; проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; организовывать документооборот; разбираться в номенклатуре дел; заносить данные по	общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; понятие первичной бухгалтерской документации; определение первичных бухгалтерских документов; формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки; принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов; порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; порядок составления регистров бухгалтерского учета; правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.

	сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета; передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **32** ч., в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** ч.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
практические занятия	*20*
лекции	*12*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачёта*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	**Количество часов**	**Формируемые компетенции**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
3 семестр					
	Раздел 1. Экономика семьи.		*1/2*		
Тема.1.1 Вводное занятие.	1.	Цели и задачи курса. Актуальность изучения основ финансовой грамотности при освоении профессий СПО.	*л*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	2.	Личное финансовое планирование. Источники денежных средств семьи.	*л*	*1*	
Виды доходов и способы их получения	3.	Различать виды доходов и способы их получения, рассчитывать доходы своей семьи, полученные из различных источников, рассчитывать свой доход, остающийся после уплаты налогов.	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	4.	Структура доходов населения России. Формы вознаграждений наёмным работникам и от чего зависит уровень заработной платы.	*л*	*1*	
	5.	Права и обязанности наёмных работников по отношению к работодателю. Необходимость уплаты налогов, случаи для подачи налоговой декларации. Выплата выходного пособия при увольнении. Безработица, виды безработицы	*л*	*1*	
Структура доходов населения России.	6.	Практическое занятие № 1: Тест «Источники денежных средств семьи».	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3

Тема 1.2. Контроль семейных расходов	7.	Расходы. Структура расходов среднестатистической российской семьи. Использование полученных доходов на различных этапах жизни семьи. Контроль расходов, считать и фиксировать, на что тратятся полученные деньги. Практическое занятие № 2: Тест «Контроль семейных расходов».	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
Тема 1.3. Семейный бюджет.	8.	Различать личный бюджет и бюджет семьи. Дефицит (профицит) бюджета. Виды дефицита и способы избавления от хронического дефицита. Возникновение дефицита бюджета. Практическое занятие № 3: Тест «Построение семейного бюджета».	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
Тема 1.4. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи.	9.	Роль денег в нашей жизни. Мечта и цель: их отличие. Постановка личных (семейных) финансовых целей. Понятие замкнутого круга расходов. Источники создания богатства. Практическое занятие № 4: Тест «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи»	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	Раздел 2. Накопления и средства платежа				
Тема 2.1**.** Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций	**10.**	Инвестиции – сбережения на будущее. Сбережения. Банковский сберегательный вклад, процентная ставка.	*л*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	11.	Инфляция: темпы роста инфляции. Инвестиции. Паевой инвестиционный фонд (ПИФ).	*л*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	12.	Инвестиционный доход. Страхование жизни.	*п*	*1*	
Банковский сберегательный вклад, процентная ставка.	13.	Практическое занятие № 5: Тест «Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций». Решение задач на определение процентного дохода по вкладам. Измерение допусков и посадок подшипников качения.	*п*	*1*	
Тема 2.2. Валюта	14.	Валюта. Валютный рынок. Валютный курс: фиксированный и регулируемый.	*л*	*1*	ОК 01-ОК 05,

в современном мире.	15.	Изменение валютного курса и его влияние на фирмы и население. Диверсификация рисков.	*п*	*1*	ОК 09 ПК 3.3
	16.	Практическое занятие № 6: Тест «Валюта в современном мире».	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
Тема 2.3. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости.	**17.**	Пенсионная система. Пенсия: виды пенсий. Обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФРФ).	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	18.	Добровольное (дополнительные) пенсионные накопления.	*л*	*1*	
	19.	Негосударственный пенсионный фонд.	*п*	*1*	
Пенсионная система.	20.	Практическое занятие № 7: Тест «Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости».	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	21.	Заполнение таблицы «Правила накопления и приумножения пенсионного сбережения».	*п*	*1*	
Тема 2.4. Банковская система РФ.	22.	Банки и их роль в жизни семьи. Банки. Принципы работы банковской системы РФ. Риски.	*л*	*1*	
	23.	Система страхования вкладов (ССВ). Центробанк и его роль в банковской системе РФ.	*л*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	24.	Кредит: основные правила использования кредитов. Рефинансирование кредитов. Ипотека. Тест «Банки и их роль в жизни семьи».	*п*	*1*	
Тема 2.5. Финансовые риски и способы защиты от них.	25.	Инфляция. Экономический кризис. Банкротство финансовой организации.	*л*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	26.	Финансовое мошенничество: виды и способы защиты от финансового мошенничества. Финансовая пирамида.	*п*	*1*	
	27.	Способы сокращения финансовых рисков. Практическое занятие №8. Тест «Риски в мире денег».	*п*	*1*	
Финансовые махинации	28.	Махинации с банковскими картами. Защита банковских карт. Махинации с кредитами. Действия, пострадавших от махинаций.	*п*	*1*	

	29.	Махинации с инвестициями. Признаки финансовой пирамиды. Основные признаки мошеннических схем. Бизнес, выручка, издержки (затраты), прибыль, организационно-правовые формы предприятия, налоги на бизнес, упрощённая система налогообложения, маржинальность, факторы, влияющие на прибыль компании.	*п*	*1*	
Тема 2.6. Налоги	30.	Виды и назначение налогов. Краткая история налогообложения. Расчет НДФЛ. Ставки НДФЛ Налоговые вычеты. Налоговая декларация. Имущественный налог. Транспортный налог. Налог на землю. Государственные пошлины	*л*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	31-32	Дифференцированный зачёт	*п*	*2*	
			Итого	*32*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебный кабинет №А319
КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН
(3 этаж, № 17)
Оборудование кабинета:
1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3.Школьная доска – 1 шт.;
4.Компьютер – 1 шт.;
5.Проекционный экран – 1 шт.;
6.Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Основы финансовой грамотности: учебное пособие / В.А. Кальней, М.Р. Рогулина, Т.В. Овсянникова [и др.]; под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва: ИНФРА-М, 2026 — 248 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Гарнов, А. П. Основы финансовой грамотности: учебное пособие / А.П. Гарнов. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 211 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Основы финансовой грамотности: учебник / Н.Г. Гаджиев, С.А. Коноваленко, О.В. Скрипкина [и др.]; под общ. ред. Н.Г. Гаджиева. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 245 с. — (Среднее профессиональное образование)
4. Ковригин, В. В. Основы финансовой грамотности: учебник / В.В. Ковригин. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 189 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: ЭУМК: учебное издание / Каджаева М.Р., Дубровская Л.В., Метревели Е. Г. - Москва: Академия, 2024

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -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) -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 -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -грамотно излагать свои мысли и оформлять	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3	- устный или письменный опрос - тестовые задания - оценка выполнения практической работы - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - зачет

документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -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 -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -презентовать бизнес-идею; -определять источники финансирования; -принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; -принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; -принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; -проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов; -проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую		

проверку; -проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; -проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; -организовывать документооборот; -разбираться в номенклатуре дел; -заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета; -передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; -передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; -исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.		
Знать:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; -правила построения простых и сложных	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3	- устный или письменный опрос - тестовые задания - оценка выполнения практической работы - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - зачет

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; -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты; -основные правила ведения бухгалтерского учета в части документирования всех хозяйственных действий и операций; -общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; -понятие первичной бухгалтерской документации; -определение первичных бухгалтерских документов; -формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; -порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки; -принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов; -порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; -порядок составления регистров бухгалтерского учета; -правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.11 Основы предпринимательской деятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск, 2026 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.11 Основы предпринимательской деятельности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Вирченко Наталья Михайловна

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. Общая характеристика учебной дисциплины.	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.	8
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.	13
Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	17
Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.11 Основы предпринимательской деятельности входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 информации и информационные технологии для выполнени	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

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

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и 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
ПК 3.3 Анализировать производственную деятельность лаборатории и оценивать экономическую эффективность работы.	принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов; проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку;	общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; понятие первичной бухгалтерской документации; определение первичных бухгалтерских документов; формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки; принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов; порядок проведения таксировки и

	проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; организовывать документооборот; разбираться в номенклатуре дел; заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета; передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.	контировки первичных бухгалтерских документов; порядок составления регистров бухгалтерского учета; правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32**.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
лекции	*14*
практические занятия	*18*
Промежуточная аттестация в форме: *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**				
	1-2	Понятие и содержание предпринимательства. Деловые интересы в предпринимательстве. Субъекты бизнеса.	*л*	*2*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	3-4	Предприятие в системе бизнеса. Конкуренция в бизнесе. Основные организационные формы бизнеса. Цель предпринимательства и его организация.	*л*	*2*	
Тема 2. История российского предпринимательства	**Содержание учебного материала**				ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	5	Предпринимательство на Руси до XV века. Российское предпринимательство периода XV – XIX веков.	*л*	*1*	
	6	Особенность экономического развития советской России. Бизнес в период Новой экономической политики (НЭП). Особенности современного экономического развития России.	*п*	*1*	
Тема 3. Концепция и родовые признаки бизнеса	**Содержание учебного материала**				ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	7-8	Концепции бизнеса: позитивная концепция бизнеса, критическая концепция бизнеса, прагматическая концепция бизнеса.	*л*	*2*	
	9	Формирование концепции бизнеса.	*п*	*1*	
Тема 4. Виды предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**				ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	10-11	Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая.	*л*	*2*	
	12	Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности. Анализ коммерческой деятельности на предприятиях.	*л*	*1*	

	13	Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности. Анализ коммерческой деятельности на предприятиях.	*п*	*1*	
	14	Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности. Анализ коммерческой деятельности на предприятиях.	*п*	*1*	
Тема 5. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**				ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	15-16	Организационно-правовые формы бизнеса: общества, товарищества, кооперативы, хозяйственное партнерство.	*л*	*2*	
	17	Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России».	*п*	*1*	
	18	Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России».	*п*	*1*	
	19	Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России».	*п*	*1*	
Тема 6. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**				ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	20	Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации.	*л*	*1*	
	21	Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности.	*п*	*1*	
	22	Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности.	*п*	*1*	
	23	Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности.	*п*	*1*	
Тема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям	**Содержание учебного материала**				ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	24	Составление схемы «Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита».	*п*	*1*	
	24	Составление схемы «Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита».	*п*	*1*	
	26	Финансовая система и финансовый рынок. Структура	*п*	*1*	

		кредитной системы, сущность, виды и формы кредита. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой.			
	27	Финансовая система и финансовый рынок. Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой.	*п*	*1*	
Тема 8. Риски предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**				
	28	Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	*л*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	29	Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	*п*	*1*	
Тема 9. Система налогообложения предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**				
	30	Решение задач по расчету налогов.	*п*	*1*	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3
	31-32	Дифференцированный зачет	*п*	*2*	
			Итого	*32*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин А319

Оснащение:

Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Школьная доска – 1 шт.; 4.Компьютер – 1 шт.; 5.Проекционный экран – 1 шт.; 6.Видеопроектор – 1 шт.; 7. Информационный стенд – 1 шт. (3 этаж, № 17)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Т. М. Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2022, 2020. - 256 с. - (Профессиональное образование).

2. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования и тп.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -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) -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 -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -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 -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3	- устный или письменный опрос - тестовые задания - оценка выполнения практической работы - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - зачет

-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 -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -презентовать бизнес-идею; -определять источники финансирования; -принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; -принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; -принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; -проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов; -проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку; -проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; -проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; -организовывать документооборот; -разбираться в номенклатуре дел; -заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета;		

-передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; -передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; -исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.		
Знать:		
-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; -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; -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты; -основные правила ведения бухгалтерского учета в	ОК 01-ОК 05, ОК 09 ПК 3.3	- устный или письменный опрос - тестовые задания - оценка выполнения практической работы - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - зачет

части документирования всех хозяйственных действий и операций; -общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; -понятие первичной бухгалтерской документации; -определение первичных бухгалтерских документов; -формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; -порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки; -принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов; -порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; -порядок составления регистров бухгалтерского учета; -правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.		

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.12 Основы бережливого производства

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.12 Основы бережливого производства разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Сапожникова Н.С./мастер производственного обучения
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств

Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.12 Основы бережливого производства входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; пользоваться инструментами бережливого производства в профессиональной деятельности	содержание и формы бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в деятельность офиса

реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.8.Осуществлять		

разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей		

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей		

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. 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 учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **32** ч., в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** ч.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучении

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
лекции	*14*
практические занятия	*18*
Самостоятельная работа	*4*
Промежуточная аттестация	*6*
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р))***	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Введение в бережливое производство	**Содержание учебного материала**				
	1-2	Традиционное и бережливое производство Понятия «производство», «разделение труда», «традиционное и бережливое производство». Философия «Бережливого производства». История бережливого производства. Производственная система Тойоты (TPS). Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании. Идеи разделения труда (Ф. Тейлор) и конвейерной сборки (Г. Форд). *Понятийный аппарат и базовая терминология бережливого производства*	*л*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	3-4	Практическое занятие 1. Производственная система Toyota: изучение принципов и инструментов TPS (ToyotaProductionSystem)	*п*	*2*	
Раздел 1. Философия бережливого производства					
Тема 1.1. Принципы бережливого производства	**Содержание учебного материала**				
	5-6	Принципы бережливого производства. Взаимоотношение Заказчик – Поставщик (полное осознание того, что нужно заказчику, мгновенная реакция на изменение требований заказчика). Люди – самый ценный актив компании. Картирование потока создания ценности. VSM (ValueStreamMapping); построение производственного потока на рабочем участке. Основные характеристики бережливого производственного потока. Принципы бережливого производства. Картироввние потока создания ценностей. Вытягивающее (pull), выталкивающее (push) производство	*л*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*

	Содержание учебного материала				
Тема 1.2. Виды и классификация потерь	7-8	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством	*л*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	9-10	Практическое занятие 2. Устранение и предотвращение потерь	*п*	*2*	
Раздел 2. Инструменты бережливого производства					
Тема 2.1. Система 5S	**Содержание учебного материала**				
	11-12	5S — система рационализации рабочего места. Понятие "Система 5S". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте –Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней. Система 5S как основа для кайзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь.	*л*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	13-14	Практическое занятие 3. Организация рабочего места по системе 5S	*п*	*2*	
	15-16	Практическое занятие 4. Система «Точно-вовремя -JIT» (Just-in-time); Важность системы «Точно вовремя»	*п*	*2*	
	Содержание учебного материала				
Тема 2.2. Время такта. Питч	17-18	Основные характеристики бережливого производственного потока и его параметры: время такта (время цикла, время выполнения заказа). Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Время такта. Стабильность и нестабильность цикла. Значимая работа. Циклическая работа оператора. Стандартный незавершенный задел. Время цикла. Хронометраж. Бланки стандартизированной работы	*л*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02,*

	19-20	Практическое занятие 5. Стандартизация действий работника	*п*	*2*	*ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	Содержание учебного материала				
Тема 2.3. Буферные и страховые ресурсы.	21-22	Понятие буферных и страховых ресурсов. Виды буферных и страховых ресурсов и их использование. Преимущества применения данного вида ресурсов	*л*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	Содержание учебного материала				
Тема 2.4. Контрольные показатели. Планерки	23-24	Контрольные показатели и их уровни. 8шагов по работе с контрольными показателями. Определение контрольных показателей. Значение планерок в работе офиса. Рекомендации по проведению планерок	*п*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	Содержание учебного материала				
Тема 2.5. Кайдзен-мероприятия	25-26	Кайдзен – подход к постоянным улучшениям. Понятие постоянных улучшений, отличие Кайдзен и Кайрио. Вовлечение персонала в постоянные улучшения. Организация системы подачи и реализации предложений по улучшению. Материальное и нематериальное поощрение.	*л*	*2*	*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*

	27-28	Практическое занятие 6. Разработка этапов кайдзен-мероприятий	*п*	*2*	*ПК 6.3-6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
Раздел 3. Реализация принципов бережливого офиса					
	Содержание учебного материала				
Тема 3.1. Практика визуального управления	29-30	Принципы визуализации рабочего места. Отличия традиционного офиса от бережливого офиса. Правила именования папок с документами. Аудит рабочего места. Канбан для заказа канцелярских принадлежностей. Создание визуального офиса	*п*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	Содержание учебного материала				
Тема 3.2. Создание системы документооборота	31-32	Канбан-система документооборота, выравнивание рабочей нагрузки, стандартизированная работа, визуальный питч. Инструменты при создании бережливой системы документооборота	*п*	*2*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
			Итого	*32*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: **Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229**

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Основы бережливого производства: учебное пособие / М.Р. Рогулина, И.Г. Смирнова, О.В. Курчий [и др.]. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 170 с. — (Среднее профессиональное образование) Зинчик Н. С., Кадырова О. В., Растова Ю. И. «Бережливое производство». Под общ. ред. А. Г. Бездудной. Москва: КноРус, 2022. 203 с.
2. Давыдова Н. С. Основы бережливого производства: ЭУМК: учебное издание / Давыдова Н. С., Гуськова Ю. А., Куликова Е. С. - Москва: Академия, 2024

3.3. Межпредметные связи

1.Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Кейс-технология;
Технология развития критического мышления;
Технология развивающего обучения.
Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения индивидуальных и фронтальных опросов, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
содержание и формы бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в деятельность офиса	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	Дифференцированный зачет Тестирование Оценка практических работ

	ОК 07 ОК 08 ОК 09	
Знать:		
планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; пользоваться инструментами бережливого производства в профессиональной деятельности	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	Дифференцированный зачет Тестирование Оценка практических работ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.13 Планирование карьеры

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: Естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.13 Планирование карьеры разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Назарова Л.М. Руководитель ЦСТВ.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**5**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**10**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**11**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**15**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**32**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей **43.00.00 «Творческие индустрии, сфера услуг и туризм».**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-09, ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1 - 2.4. ПК 3.1- 3.4.	- ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона; - составлять резюме; - сравнивать свои умения, знания, компетенции, личностные качества с приведенными требованиями работодателей; - формировать портфолио; - вести общение, используя различные техники говорения и слушания; -выбирать модели эффективного поведения на собеседовании.	- понятие, виды, этапы карьеры; - инструменты планирования и развития карьеры; - способы поиска работы; - конструктивные стили поведения при поиске работы; - правила составления резюме и портфолио; ситуацию на рынке труда и возможности развития карьеры в выбранной сфере деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32,** в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32**.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
лекции	*14*
практические занятия	*18*
лабораторные работы	
Электронное обучение	
Консультации	
Самостоятельная работа / Контрольная работа	
Промежуточная аттестация в форме: *зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации.					
Тема 1.1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.3. ПК 2.1-2.3. ПК 3.1-3.4
	1	Терминология (понятийный аппарат) сферы труда и системы профессионального образования: «профессия», «вид профессиональной деятельности», «специальность», «квалификация»	*л*	*1*	
	2	Описание осваиваемой профессии (специальности) и квалификации в профессиональных стандартах и федеральных государственных образовательных стандартах: выполняемые трудовые функции, уровень квалификации, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.	*л*	*1*	
	3	Общие положения трудового права. Общая характеристика трудового Законодательства. Трудовой договор, его разновидности.	*л*	*1*	
	4	Занятость и трудоустройство. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Особенности трудовой деятельности несовершеннолетних.	*п*	*1*	
	5	Информационные ресурсы национальной системы	*л*	*1*	

		квалификаций: Справочник профессий, реестр независимой оценки квалификаций, реестр профессиональных стандартов, конструктор квалификаций.			
	6	**Возможные пути достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии**	*п*	*1*	
	7	**Возможные пути достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии**	*п*	*1*	
	8	Общая характеристика национальной системы квалификаций (НСК) России.	*л*	*1*	
Тема 1.2. Формирование эффективного поведения на рынке труда	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.3. ПК 2.1-2.3. ПК 3.1-3.4
	9	Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда.	*л*	*1*	
	10	Виды рынка труда. Заработная плата как цена труда. Понятие «вакансия на рынке труда». Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации». Мировые тенденции развития рынка труда. Общая характеристика современного рынка труда в России.	*п*	*1*	
	11	Конкуренция на рынке труда Законы и правила конкурентной борьбы. Состояние занятости населения на рынке труда. Общая характеристика Особенности безработицы. Проблемы в трудоустройстве молодежи	*л*	*1*	
	12	Осуществление поиска работы. Работа органов занятости населения, деятельность Федеральной службы по труду и занятости (Роструд), работа ЦЗН. Информационные ресурсы поиска работы. Поиск работы через сеть Интернет, сайты-агрегаторы поиска работы. Кадровые агентства	*п*	*1*	
	13	Типы и виды профессиональной деятельности Профессиональная деятельность в государственном секторе и на негосударственных предприятиях. Индивидуальная трудовая	*п*	*1*	

		и творческая деятельность. Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития.			
	14	Распространенные вопросы работодателей на собеседовании. Ожидаемые работодателями вопросы от соискателей.	*л*	*1*	
	15	Характеристика собеседований. Виды собеседований. Подготовка к собеседованию.	*л*	*1*	
	16	Поведение на собеседовании. Вопросы, которые могут задавать на собеседовании.	*л*	*1*	
	17	Типичные ошибки, допускаемые при собеседовании. Отработка навыков формирования положительного первого впечатления в ситуации собеседования	*л*	*1*	
	18	Цели написания резюме. Отличие резюме от автобиографии.	л	*1*	
	19	Структура резюме. Правила составления резюме Ошибки при составление резюме.	л	*1*	
Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры					
Тема 1.1. Профессиональная карьера, методы планирования	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 1.1-1.3. ПК 2.1-2.3. ПК 3.1-3.4
	20	Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития.	*л*	*1*	
	21	Деловая игра «Модельный профессиональный экзамен: освоение алгоритма действий соискателя»	*п*	*1*	
	22	Определение параметров и способа развития карьеры.	*п*	*1*	
	23	Определение целей профессионального развития	*п*	*1*	
	24	Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа.	*п*	*1*	
	25	Деловая игра «Собеседование с работодателем»	*п*	*1*	

	26	Составление собственного резюме. Анализ готовых резюме.	*п*	*1*	
	27	Понятие автобиографии. Основные требования к составлению автобиографии, характеристике, рекомендации. Цели сопроводительных писем. Структура письма.	*п*	*1*	
	28	Составление автобиографии, характеристики, рекомендации. Пример сопроводительного письма.	*п*	*1*	
	29	Построение карьерного плана	*п*	*1*	
	30	Составление личного карьерного плана. Трудовой договор. Порядок заключения. Виды трудового договора. Заработная плата.	*п*	*1*	
	31-32	Зачет	*п*	*2*	
			Итого	***32***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин А319
Оснащение:
1.Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.); 2.Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.); 3.Школьная доска – 1 шт.; 4.Компьютер – 1 шт.; 5.Проекционный экран – 1 шт.; 6.Видеопроектор – 1 шт.; 7. Информационный стенд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Егоршин, А. П. Основы управления персоналом: учебное пособие / А. П. Егоршин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: Правовые основы профессиональной деятельности, менеджмент.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- информационно-коммуникационные технологии;
- портфолио-технологии;
- тренинговые технологии;
- игровые технологии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных и контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
- ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона; - составлять резюме; - сравнивать свои умения, знания, компетенции, личностные качества с приведенными требованиями работодателей; - формировать портфолио; - вести общение, используя различные техники говорения и слушания; - выбирать модели эффективного поведения на собеседовании; - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; - планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; - эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.2	**Текущий контроль:** Экспертная оценка практических работ, тестирования и выполнения самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** зачет
Знать:		
- понятие, виды, этапы карьеры; - инструменты планирования и развития карьеры; - способы поиска работы; - конструктивные стили поведения при поиске	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.9. ПК 2.1-2.5.	**Текущий контроль:** Экспертная оценка практических работ, тестирования и выполнения самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:**

работы; - правила составления резюме и портфолио; - ситуацию на рынке труда и возможности развития карьеры в выбранной сфере деятельности; - навыками планирования рабочего времени руководителя и секретаря; - подготовку деловых поездок руководителя и других сотрудников организации; - способами организации рабочего пространства приемной и кабинета руководителя.		зачет

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Профессия: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля _ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Сапожникова Н.С./мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	**5**
2	Структура и содержание профессионального модуля	
3	Условия реализации профессионального модуля	
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	− использовать лабораторное оборудование; − определять основные группы микроорганизмов; − проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; − обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; − обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении	− основные понятия и термины микробиологии; − классификацию микроорганизмов; − морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; − генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; − роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; − характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; − особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; − основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − микробиологию основных пищевых продуктов;

ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного	работ; − производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; − осуществлять микробиологическ ий контроль пищевого производства; − проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; − рассчитывать энергетическую ценность блюд; − составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	− основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − возможные источники микробиологическо го загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; − методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; − правила личной гигиены работников организации питания; − классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; − правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; − схему микробиологическо го контроля; − пищевые вещества и их значение для организма человека; − суточную норму потребности человека в питательных веществах; − основные процессы обмена веществ в организме; − суточный расход энергии; − состав, физиологическое значение,

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.4.Осуществлять приготовление,		энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; − физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; − усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; − нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; − назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; − методики составления рационов питания

творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей		

социального и культурного контекста; ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 466 часа, в том числе:
на изучение МДК – 112, учебную – 204, производственная- 144, квалификационный экзамен- 6 ч.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучении

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Суммарный объем нагрузки, час.**	**Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.**				**Самостоятельная работа**
			Обучение по МДК		**Практики**		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел 1. МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	**36**	**36**	20			
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09.	Раздел 2. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**76**	**76**	46			
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Учебная /Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	**348**			**204**	**144**	
Экзамен		**6**					
Всего:		**466**	**112**	**66**	**204**	**144**	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	*л*	*1*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК*
	2	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента	*л*	*1*	
	3	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	*л*	*1*	
	4	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	*л*	*1*	
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	*п*	*1*	

		инвентаря, инструментов и правила ухода за ними			*09*
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	*л*	*1*	
	7	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	*п*	*1*	
	8	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	*п*	*1*	
	9	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	*п*	*1*	
	10	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	*п*	*1*	
	11	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	*п*	*1*	
	12	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента домашней птицы с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	*п*	*1*	
	13	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей	*п*	*1*	

		заказа (по выбору обучающихся)			
	14	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи	*п*	*1*	
	15	Разработать рецептуру, авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	Домашнее задание:				
	Гл.2, п.2.2-2.3, стр.46-78 ответить на вопросы и выполнить задания.				
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**				
	16	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	*л*	*1*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	17	Характеристика этапов приготовления полуфабрикатов.	*л*	*1*	
	18	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	*л*	*1*	
	19	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	*л*	*1*	
	20	Определить «контрольные точки» - контролируемых этапов технологических операций	*п*	*1*	
	21	Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования. ГОСТ 30390-2013	*л*	*1*	
	22	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения	*л*	*1*	

	23	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	*л*	*1*	
	Домашнее задание:				
	Гл.1, п.1.1-1.2, стр.6-9 ответить на вопросы и выполнить задания.				
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**				
	24	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	*л*	*1*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	25	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	*л*	*1*	
	26	Приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	*п*	*1*	
	27	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	*л*	*1*	
	28	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	*л*	*1*	
	29	Приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	*п*	*1*	
	30	Расчет в потребности сырья, продуктах (по индивидуальному заданию)	*п*	*1*	
	31	Расчет в потребности сырья, продуктах, расходных	*п*	*1*	

		материалах по рецептуре			
	32	Составление заявки(требования) на сырье, пищевые продукты в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	*п*	*1*	
	33	Составление заявки(требования) на расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	*п*	*1*	
	34	Составление технологической карты кулинарного изделия (по индивидуальному заданию)	*п*	*1*	
	35	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	*п*	*1*	
	36	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	*п*	*1*	
	Домашнее задание:				
	Гл.1, п.1.1-1.2, стр.6-14 ответить на вопросы и выполнить задания				
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
	Содержание учебного материала				
Тема 2.1 Обработка, подготовка	37	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.	*л*	*1*	*ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8*

экзотических и редких видов овощей, грибов	38	Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	*л*	*1*	*ПК 3.2-3.6* *ПК 4.2-4.5* *ПК 5.2-5.5* *ПК 6.3-6.4* *ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	39	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.	*л*	*1*	
	40	Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	*л*	*1*	
	41	Замачивание сушеных грибов типа шиитские, сморчки.	*л*	*1*	
	42	Составить схему правила перевязки артишоков и спаржи.	*п*	*1*	
	43	Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	*л*	*1*	
	44	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	*л*	*1*	
	45	Составить таблицу, схему формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.	*п*	*1*	
	46	Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	*л*	*1*	
	47	**Контрольная работа по теме 2.1**	*п*	*1*	
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**				

Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	48	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	*л*	*1*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	49	Составить таблицу пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	*п*	*1*	
	50	Составить таблицу выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	*п*	*1*	
	51	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	*л*	*1*	
	52	Особенности обработки рыб ядовитых. Особенности обработки экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	*л*	*1*	
	53	Составить таблицу основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	*п*	*1*	
	54	Составить схему охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	*п*	*1*	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного	**Содержание учебного материала**				*ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8*
	55	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность морепродуктов. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.	*л*	*1*	

водного сырья для изделий сложного ассортимента	56	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде	*л*	*1*	*ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	57	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	*л*	*1*	
	58	Составить схему последовательности и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря. обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	*п*	*1*	
	59	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков	*л*	*1*	
	60	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных ракообразных. Правила охлаждения, замораживания. Условия и сроки хранения обработанного сырья.	*л*	*1*	
	Содержание учебного материала				

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	61	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	*л*	*1*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	62	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	*л*	*1*	
	63	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	*п*	*1*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	64	Составить таблицу, схему охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	*п*	*1*	
	65	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из рыбы	*п*	*1*	
	66	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы. Оборудование	*п*	*1*	

		для приготовления рыбных блюд.			*ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	67	Обработка, подготовка, разделка рыбы	*п*	*1*	
	68	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	*п*	*1*	
	69	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	*п*	*1*	
	70	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	*п*	*1*	
	71	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	*п*	*1*	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание учебного материала**				*ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5*
	72	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	*л*	*1*	

	73	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	*л*	*1*	*ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	74	Составить классификацию, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	*п*	*1*	
	75	Составить таблицу, схему обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.	*п*	*1*	
	76	Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	*л*	*1*	
	77	Составление технологических карт: по приготовлению блюд из мяса диких животных	*п*	*1*	
	78	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из мяса диких животных. Оборудование для приготовления блюд.	*п*	*1*	
	79	Механическая обработка мяса. Безопасные условия труда Обработка, подготовка, разделка мяса диких птиц	*п*	*1*	
	80	Органолептический анализ качества сырья и продуктов	*п*	*1*	

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	81	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	*л*	*1*	
	82	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	*л*	*1*	
	83	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	*л*	*1*	
	84	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.	*л*	*1*	
	85	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины, баранины	*п*	*1*	
	86	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из свинины	*п*	*1*	
	87	Приготовление и оценка качества рубленых полуфабрикатов	*п*	*1*	
	88	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка № 1	*п*	*1*	
	89	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и	*п*	*1*	

		порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка № 2			
	90	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков № 1	*п*	*1*	
	91	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков № 2	*п*	*1*	
	92	Приготовление порционных полуфабрикатов стейков, рулетов из мраморного мяса № 1	*п*	*1*	
	92	Приготовление порционных полуфабрикатов стейков, рулетов из мраморного мяса № 2	*п*	*1*	
	93	Приготовление порционных полуфабрикатов стейков, рулетов из мраморного мяса № 2	*п*	*1*	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание учебного материала**				*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	94	Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи	*л*	*1*	
	95	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из дичи. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.	*л*	*1*	
	96	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи.	*л*	*1*	
	97	Обработка и подготовка, разделка пернатой дичи	*п*	*1*	
	Содержание учебного материала				

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	98	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из пернатой дичи	*л*	*1*	*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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09*
	99	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	*л*	*1*	
	100	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	*л*	*1*	
	101	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё	*п*	*1*	
	102	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи - галантин	*п*	*1*	
	103	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента котлеты фаршированные № 1	*п*	*1*	
	104	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента котлеты фаршированные № 2	*п*	*1*	
	105	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: рулеты из птицы № 1	*п*	*1*	
	106	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: рулеты из птицы № 2	*п*	*1*	
	107	Обработка пищевых отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи	*п*	*1*	
	108	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	*п*	*1*	
	109	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи	*п*	*1*	

		(перепелов).			
	110	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	*п*	*1*	
	111	Обработка пищевых отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи	*п*	*1*	
	112	Обработка пищевых отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи	*п*	*1*	
43.02.15 УП. 01Учебная практика					
Обработка капустных овощей.				*6*	
Обработка салатных и десертных овощей Обработка овощей для фарширования.				*6*	
Обработка окуневых рыб				*6*	
Обработка лососевых рыб Обработка осетровых и камбаловых рыб				*6*	
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья ракообразные — креветки, раки, крабы				*6*	
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья - моллюски двустворчатые — мидии, моллюски головоногие — кальмары, осьминоги.				*6*	
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья - морской гребешок, трепанги				*6*	
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья - омары и лангусты.				*6*	
Полуфабрикат котлеты, биточки из кальмаров				*6*	
Подготовка рыбы для фарширования				*6*	
Приготовление полуфабриката «Рыба жареная с зеленым маслом «Кольбер»				*6*	
Приготовление полуфабриката «Тельное из рыбы» Приготовление полуфабриката тефтели рыбные				*6*	
Приготовление полуфабриката рыба припущенная Приготовление полуфабриката рыба, запеченная с картофелем по- русски				*6*	

Кулинарная обработка и разделка мяса говядины, свинины.	*6*	
Кулинарная обработка и разделка мяса баранины, оленины.	*6*	
Кулинарная обработка и разделка мяса лося, кабана	*6*	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины	*6*	
Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины, оленины	*6*	
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины-говядина шпигованная, грудинка фаршированная, ростбиф.	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	*6*	
Приготовление порционных из говядины ромштекс	*6*	
Приготовление порционных из говядины бифштекс	*6*	
Приготовление порционных из свинины свинина духовая	*6*	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины поджарка	*6*	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины бефстроганов	*6*	
Кулинарная обработка курицы, цыплят	*6*	
Кулинарная обработка утки, гуся	*6*	
Кулинарная обработка индейки	*6*	
Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски»	*6*	
Приготовление полуфабриката «Рулет из птицы»	*6*	
Приготовление полуфабриката котлеты «Пожарские»	*6*	
Приготовление полуфабриката шницель столичный	*6*	
Приготовление полуфабриката кнелей рыбных	*6*	
Приготовление полуфабриката биточки рубленные	*6*	
Итого	*204*	
43.02.15 ПП.01 Производственная практика		
Обработка капустных овощей	*6*	
Обработка капустных овощей и луковых овощей.	*6*	
Обработка семейства лососевых и окуневых рыб	*6*	
Обработка семейства лососевых и окуневых рыб	*6*	
Обработка нерыбного водного сырья-кальмаров, креветок, мидий	*6*	

Обработка нерыбного водного сырья-кальмаров, креветок, мидий	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*6*	
Обработка говядины	*6*	
Обработка говядины	*6*	
Приготовление порционных полуфабрикатов, ромштекс, зразы отбивные	*6*	
Приготовление порционных полуфабрикатов, ромштекс, зразы отбивные	*6*	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины- бефстроганов, поджарка	*6*	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины- бефстроганов, поджарка	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы - филе, шницель, люля-кебаб	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы - филе, шницель, люля-кебаб	*6*	
Обработка птицы	*6*	
Обработка птицы	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из птицы	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из птицы	*6*	
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы- котлет пожарских, биточков	*6*	
Комплексный дифференцированный зачет	*6*	
Итого	*144*	
Итого по учебные и производственные практики	*348*	
Квалификационный экзамен	*6*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории

Кабинет: Технологии кулинарного и кондитерского производства,
Организации хранения и контроля запасов сырья,
Организации обслуживания,
Технологического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
Рабочие места на 30 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя;
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска.
Оборудование мастерской:
Кондитерское дело,
Поварское дело.
Весы механические РН6Ц13У;
Весы электронные настольные до 2кг;
Машина посудомоечная МПК-1100К;
Весы товарные г/п 100 кг;
Весы порционные AD;
Весы порционные электронные;
Миксер планетарный;
Стол подсобный 1400*700*800;
Сервировочная тележка;
Стол производственный пристенный 1200*600*850;
Стеллаж 1200*500*17400;
Печь СВЧ;
Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
Миксер для коктейлей;
Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
Стеллаж 1800х600х1800;
Холодильник бытовой;
Блинница электрическая;
Блинница электрическая 4-х порционная;
Чайник-термос 5л.;
Миксер Vittek;
Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
Миксер планетарный HLB-7;
Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
Блендер бытовой BOSCH;
Гриль контактный GH-811;
Фритюрница HD F8;
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
Кипятильник наливной WB-30;
Миксер бытовой BOSCH;
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;

Мясорубка 12/S;
Морозильная МЛП 350 красный;
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
Печь пекарская ХПЭ-750/3;
Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
Стеллаж из нержавеющей стали;
Передвижной стеллаж для посуды;
Тестомес спиральный 18/CN;
Термометр;
Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
Форма для пирожен;
Лоток для посуды;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж.; 2,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж.; 5,3 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;8,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;13,2 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;19,9 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;26,5 л;
Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
Гастроемкость (1/6), сталь нерж.; 1,6 л;
Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
Венчик; сталь нерж., силикон; металлич.
Крышка; сталь нерж., D=26см;
Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
Конус для выпечки рожков, 130мм;
Крышка, сталь нерж., D=24см;
Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
Крышка сталь нерж., D=28см;
Крышка сталь нерж., D=20см;
Дуршлаг сталь нерж. металлич.
Сушка 600;
Слайсер Beckers mod E220CE;
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
Доска разделочная, бамбук 28*22см;
Доска разделочная, бамбук 33*22см;
Банка винтаж 0,75л (микс 1);
Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадр;
Ложка кухонная из бамбука 28см;
Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
Плита индукционная ПЭИ-4;
Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;

Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х353х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х20мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х20мм;
Набор кастрюль с крышками (нерж. сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
Сотейник 0,86л с ручкой нерж. сталь, с крышкой;
Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
Кувшин мерный 600мл;
Венчик 280мм, 12спиц;
Сито 250мм нерж. сталь;
Подставка для досок 360х265х160мм нерж. на 6 ячеек;
Лопатка силиконовая бежевая;
Скалка бук 40х500мм;
Шумовка нерж. ручка 20см;
Терка 4 грани, нерж. сталь;
Половник 250мл нерж. сталь;
Ложка столовая 200мм нерж. сталь;
Набор кухонный ножей (нерж. сталь, лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
Коврик армированный, 42х29,5 см;
Щипцы универсальные 300мм;
Ножницы кухонные 305см;
Контейнер пищевой 21л;
Вилка столовая 200мм нерж. сталь;
Нож столовый 225мм нерж. сталь;
Тарелка одноразовая белая (100шт);
Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
Смеситель для мойки, высокий излив;
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;
СВЧ-печь RCS511DSE;
Фритюрница FT4;
Мясорубка 12/S;
Блендер с подогревом TM1128;
Соковыжималка шнековая CJE6203;
Весы порционные CAS AD-5;
Кулер для воды HotFrost V115;
Зонт вытяжной ЗВН-04 2000х2000х400;
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт.);
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт.);
Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
Миска 350мл;
Миска, нерж. сталь 510мл;

Миска, нерж. сталь 1080мл;
Миска 240мм из нерж. стали;
Миска с крышкой 0,6л;
Нож д/чистки овощей нерж. сталь;
Тарелка д/пасты фарфор;
Тарелка глуб. фарфор 300мл;
Тарелка мелкая. Фарфор;
Соусник фарфор, 80мл;
Бак с крышкой (для пищевых целей);
Термометр инфракрасный;
Кастрюля вакуумная высокая;
Дуршлаг конический 240мм нерж. сталь;
Пистолет коптильный профессиональный;
Скороварка 5л нерж. сталь;
Стеллаж СтПН 800х500х1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж. уголок 40х40мм);
Стол СППр 1800х600х850 (полка сплошная. Нерж. 795х475х35, 6 ног, с бортом, карк);
Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Основные источники:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — 6-е изд., стер. — Москва. Издательский центр «Академия», 2025. — 304с.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие длястуд. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова,Т. А. Качурина. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2025. — 176 с

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — 6-е изд., стер. — Москва. Издательский центр «Академия», 2025. — 304с.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие длястуд. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т.А. Качурина. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2025. — 176 с

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология,

физиология питания, санитария и гигиена МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и рационального использования сырья, и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять и комбинировать методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; обеспечивать условия и соблюдать сроки хранения полуфабрикатов; владеть техникой работы с ножом (нарезка, филетирование), править кухонные ножи; выполнять мытьё и бланширование сырья; нарезать и порционировать полуфабрикаты различными способами; проводить бракераж готовых полуфабрикатов; рассчитывать количество отходов при обработке сырья и оценивать качество обработанного сырья.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	экзамен

	ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	
Знать:		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи и полуфабрикатов из них; правила сочетаемости и взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы обработки сырья, приготовления и хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; нормы расхода сырья и продуктов, правила расчёта отходов; рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента; санитарные требования к процессу приготовления и хранения кулинарных полуфабрикатов; правила ведения расчётов с потребителями; основы организации работы кулинарного производства.	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	экзамен

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Профессия: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественнонаучный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Сапожникова Н.С./Мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**7**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**26**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**29**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	− разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; − обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	− требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; − виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; − ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд,

обслуживания. ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	требований к безопасности; − оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; − организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, − инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; − применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; − организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; − соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; − рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; − актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; − способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; − правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; − виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных

потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного		изделий и закусок.

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		

ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		

ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на		

основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 350 ч., в том числе:
На освоение МДК- 176 ч., в том числе учебная практика -72 ч.; производственная практика – 102 ч.; квалификационный экзамен, в том числе консультаций-20ч.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Суммарный объем нагрузки, час.**	**Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.**				**Самостоятельная работа**
			Обучение по МДК		**Практики**		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09,	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**36**	**36**	**20**			**-**
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09,	**Раздел модуля 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**148**	**148**	**88**			**2**
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09,	Учебная /Производственная практика (по специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	**174**			**72**	**102**	
Экзамен и консультации		**18**					
Всего:		**350**	**184**	**108**	**72**	**102**	**-**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

именование разделов, тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция* ***(л)****, практическая работа* ***(п)****, лабораторная работа* ***(л/р))***	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание учебного материала**				
	1.	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	*л*	*1*	*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07,*
	2.	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	*л*	*1*	
	3.	Составление таблицы: ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	*п*	*1*	

	4.	Составление таблицы: Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	*п*	*1*	*ОК- 09,*
	5.	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	*п*	*1*	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09,*
	6.	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	*л*	*1*	
	7.	Сложный ассортимент» в кулинарии: критерии сложности блюд и изделий.	*л*	*1*	
	8.	Способы термической обработки и технологическое оборудование для приготовления сложных горячих блюд	*л*	*1*	
	9.	Контроль качества и безопасности, подготовка к реализации и хранение готовой горячей кулинарной продукции	*л*	*1*	
	10.	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	*л*	*1*	
	11.	Подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: выбор этапов, Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определить «контрольные точки» - контролируемые этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	*п*	*1*	
	12.	Составить таблицу: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	*п*	*1*	

	13.	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	*п*	*1*	
	14.	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.	*п*	*1*	
	15.	Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	*п*	*1*	
	16.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	*п*	*1*	
	17.	**Контрольная работа по темам 1.1 – 1.2**	*п*	*1*	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09*
	18.	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	*л*	*1*	
	19.	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним	*л*	*1*	
	20.	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	*л*	*1*	
	21.	Расчет выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов.	*п*	*1*	
	22.	Требования к оформлению и содержанию технологических документов	*п*	*1*	
	23.	Составление технико-технологической карты по индивидуальному заданию	*п*	*1*	

	24.	Разработка рецептур горячих блюд	*п*	*1*	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09*
	25.	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	*л*	*1*	
	26.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	*л*	*1*	
	27.	Организация рабочих процессов в горячем цехе: зонирование, логистика, распределение обязанностей	*л*	*1*	
	28.	Техническое оснащение горячего цеха: виды, назначение, правила эксплуатации	*л*	*1*	
	29.	Хранение и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: технологии, сроки, контроль качества	*л*	*1*	
	30.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	*л*	*1*	
	31.	Составить таблицу: требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.	*п*	*1*	
	32.	Требование к организации и технического оснащения работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	*п*	*1*	
	33.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	*п*	*1*	
	34.	Бракераж готовой продукции: порядок проведения, документация, принятие решений.	*п*	*1*	
	35.	**Контрольная работа по темам 1.3-1.4**	*п*	*1*	
	36.	**Контрольная работа по темам 1.3-1.4**	*п*	*1*	
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд,					

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09*
	1.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	*л*	*1*	
	2.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов	*л*	*1*	
	3.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	*л*	*1*	
	4.	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	*л*	*1*	
	5.	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов для бульонов различного вида, способы приготовления.	*л*	*1*	
	6.	Составить рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи, варку льезонов и заправки супов ими. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	*п*	*1*	
	7.	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами	*п*	*1*	
	8.	Приготовление, оформление и отпуск крем-супов, Приготовление супов-пюре.	*п*	*1*	
	9.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление	*п*	*1*	
	10.	Оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	*п*	*1*	
	11.	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	*п*	*1*	
	12.	Приготовление, оформление и отпуск авторских супов	*п*	*1*	

	13.	**Контрольная работа по теме 2.1**	*п*	*1*	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09*
	14.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	*л*	*1*	
	15.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	*л*	*1*	
	16.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	*л*	*1*	
	17.	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.	*л*	*1*	
	18.	Правила приготовления мучной пассировки, пассированных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов	*л*	*1*	
	19.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.	*п*	*1*	
	20.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов берблан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.	*п*	*1*	
	21.	Классификация соусов: по жидкой основе, температуре подачи, консистенции, цвету, технологии приготовления.	*л*	*1*	
	22.	Современные тенденции в приготовлении соусов: молекулярная кухня, низкокалорийные и вегетарианские варианты.	*л*	*1*	

	23.	Приготовление базовых бульонов для соусов: костный, мясокостный, рыбный, грибной, овощной.	*л*	*1*	
	24.	Методы загущения соусов: использование муки, крахмала, овощных и фруктовых пюре, сливок, яичных желтков.	*л*	*1*	
	25.	Влияние кислот (уксус, вино, лимонный сок) на вкус и консистенцию соусов.	*л*	*1*	
	26.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных	*п*	*1*	
	27.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	*п*	*1*	
	28.	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	*п*	*1*	
	29.	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента.	*п*	*1*	
	30.	Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	*п*	*1*	
	31.	**Контрольная работа по теме 2.2**	*п*	*1*	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01,*
	32.	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	*л*	*1*	

	33.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы.	*л*	*1*	*ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09*
	34.	Современные тенденции в использовании овощей и грибов в высокой кухне и молекулярной кулинарии.	*л*	*1*	
	35.	Особенности обработки грибов: свежие, сушёные, маринованные, солёные; способы восстановления сушёных грибов.	*л*	*1*	
	36.	Запечённые овощные блюда: запеканки, гратены, фаршированные овощи, блюда в горшочках.	*л*	*1*	
	37.	Блюда из картофеля сложного ассортимента: гратен, дюшес, Анна, пюре с добавками, крокеты, клецки.	*л*	*1*	
	38.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте	*л*	*1*	
	39.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: глазирование, техники молекулярной кухни, сувида, витамикса, компрессии продуктов.	*л*	*1*	
	40.	Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	*л*	*1*	
	41.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке),	*п*	*1*	
	42.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.),	*п*	*1*	
	43.	Составить рецептуры брендовые и региональной кухни	*п*	*1*	

		приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов			
	44.	Составить рецептуру горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	*п*	*1*	
	45.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	*п*	*1*	
	46.	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	47.	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	48.	**Контрольная работа по теме 2.3**	*п*	*1*	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	49.	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд	*л*	*1*	
	50.	Особенности химического состава и усвояемости различных видов круп, бобовых, макаронных изделий.	*л*	*1*	
	51.	Диетические и лечебные свойства блюд из круп и бобовых: применение в специализированном питании.	*л*	*1*	
	52.	Современные тенденции в использовании круп, бобовых и паст в высокой кухне.	*л*	*1*	
	53.	Технологические особенности обработки макаронных изделий и паст: выбор сортов, способы варки, предотвращение слипания.	*л*	*1*	
	54.	Блюда из круп сложного ассортимента: крупеники, запеканки, пудинги, биточки, котлеты.	*л*	*1*	
	55.	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.	*л*	*1*	*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8*
	56.	Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	*л*	*1*	

	57.	Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.	*п*	*1*	*ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09*
	58.	Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	*л*	*1*	
	59.	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	*п*	*1*	
	60.	Адаптация рецептур холодных блюд из пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	*п*	*1*	
	61.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, сложного ассортимента	*п*	*1*	
	62.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	*п*	*1*	
	63.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	*п*	*1*	
	64.	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	*п*	*1*	
	65.	**Контрольная работа по теме 2.4**	*п*	*1*	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	66.	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.	*л*	*1*	
	67.	Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле.	*л*	*1*	
	68.	Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность,	*п*	*1*	

		требования к качеству и безопасности сыров.			
	69.	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	*л*	*1*	
	70.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	*л*	*1*	
	71.	Органолептическая оценка различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	*п*	*1*	
	72.	Приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.	*п*	*1*	
	73.	Пищевая и биологическая ценность продуктов: яйца, творог, сыры, мука — состав, усвояемость, роль в питании.	*л*	*1*	
	74.	Современные тенденции в использовании яиц, творога, сыров, муки в высокой кухне и молекулярной кулинарии.	*л*	*1*	
	75.	Правила приёмки, оценки качества и хранения яиц (диетические, столовые), творога, сыров (твёрдых, мягких, рассольных, плавленых), муки разных сортов.	*л*	*1*	
	76.	Выбор и подготовка сыров для тепловой обработки: плавление, запекание, жарка.	*л*	*1*	
	77.	Особенности работы с разными видами муки: пшеничная, ржаная, цельнозерновая, безглютеновая.	*л*	*1*	
	78.	Составить таблицу: выбор посуды для отпуска, способы подачи в	*п*	*1*	

		зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП			
	79.	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	*п*	*1*	
	80.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога	*п*	*1*	
	81.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из творога, сыра, муки сложного ассортимента	*п*	*1*	
	82.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	*п*	*1*	
	83.	**Контрольная работа по теме 2.5**	*п*	*1*	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06,*
	84.	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	*л*	*1*	
	85.	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	*л*	*1*	
	86.	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и	*л*	*1*	

		поверхностная)			*ОК- 07, ОК- 09*
	87.	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге	*л*	*1*	
	88.	Приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*п*	*1*	
	89.	Составить рецептуру, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, рыбы тушеной в горшочке. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	*п*	*1*	
	90.	Составить рецептуру, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.	*п*	*1*	
	91.	Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	*п*	*1*	
	92.	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	*п*	*1*	
	93.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	*п*	*1*	
	94.	Приготовление рыбы отварной в бульоне	*п*	*1*	
	95.	**Контрольная работа по теме 2.6**	*п*	*1*	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий,	**Содержание учебного материала**				
	96.	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования	*л*	*1*	*ПК 2.1, ПК*

закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости			*2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09*
	97.	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование	*л*	*1*	
	98.	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).	*л*	*1*	
	99.	Составить таблицу: подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	*п*	*1*	
	100.	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	*п*	*1*	
	101.	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	*п*	*1*	
	102.	Маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	*п*	*1*	
	103.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса мясных продуктов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	104.	Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	*п*	*1*	

	105.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	*п*	*1*	
	106.	Запекание мяса с предварительной обжаркой	*п*	*1*	
	107.	Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	108.	**Контрольная работа по теме 2.7**	*п*	*1*	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				*ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК - 05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09*
	109.	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.	*л*	*1*	
	110.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, сувида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке	*л*	*1*	
	111.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы;	*л*	*1*	
	112.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	*л*	*1*	
	113.	Составить таблицу: правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	*п*	*1*	
	114.	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	*п*	*1*	
	115.	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода	*п*	*1*	

	116.	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с использованием сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*п*	*1*	
	117.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	*п*	*1*	
	118.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	*п*	*1*	
	119.	Приготовления горячих блюд из домашней птицы	*п*	*1*	
	120.	**Контрольная работа по теме 2.8**	*п*	*1*	
	121.	**Самостоятельная работа**	*ср*	*2*	
	Курсовая работа			*20*	
	Итого			***176***	
43.02.15 Примерная тематика курсовой работы: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи с учётом сезонности продуктов.** 1.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи с учётом сезонности продуктов. 2.Организация процесса приготовления и приготовление порционных блюд из телятины с современными гарнирами. 3.Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса утки с использованием техники фламбирования. 4.Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из баранины кавказской кухни. 5.Организация процесса приготовления и приготовление мясных рулетов с различными начинками ресторанного ассортимента. 6.Организация процесса приготовления и приготовление блюд мангального меню (шашлыки, кебабы и др.). 7.Организация процесса приготовления и приготовление блюд из кролика с соусами и гарнирами европейской кухни. 8.Организация процесса приготовления и приготовление фаршированных блюд из птицы с применением современных способов фарширования. 9.Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из свинины с применением современных технологических приёмов. 10.Организация процесса приготовления и приготовление тушёных блюд из мяса с использованием приёма коричневого тушения. 11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из осетровых пород рыбы. 12. Организация процесса приготовления и приготовление рыбных стейков с соусами и гарнирами. 13. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы итальянской кухни. 14. Организация процесса приготовления и приготовление жареных и запечённых блюд из морепродуктов.				

15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из экзотических видов рыб. 16. Организация процесса приготовления и приготовление супов с морепродуктами (биски, буйабес и др.). 17. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из нерыбного водного сырья восточной кухни. 18. Организация процесса приготовления и приготовление рыбных блюд с использованием метода гранитирования. 19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из лососёвых пород. 20. Организация процесса приготовления и приготовление закусок из рыбы и морепродуктов в кляре. 21. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов французской кухни (консоме). 22. Организация процесса приготовления и приготовление супов-пюре сложного ассортимента. 23. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов ближнего зарубежья. 24. Организация процесса приготовления и приготовление супов средиземноморской кухни. 25. Организация процесса приготовления и приготовление соусов французской и итальянской кухни (бешамель, велюте и их производных). 26. Организация процесса приготовления и приготовление красных основных соусов и их производных. 27. Организация процесса приготовления и приготовление белых основных соусов и их производных. 28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных супов (гаспачо, таратор и др.). 29. Организация процесса приготовления и приготовление крем-супов с различными ингредиентами. 30. Организация процесса приготовления и приготовление супов осетинской национальной кухни. 31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных овощных гарниров ресторанного ассортимента. 32. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров из круп и бобовых изделий. 33. Организация процесса приготовления и приготовление овощных гратенов. 34. Организация процесса приготовления и приготовление муссов и суфле из яиц и сыра. 35. Организация процесса приготовления и приготовление различных видов пасты с соусами. 36. Организация процесса приготовления и приготовление ризотто с разными ингредиентами. 37. Организация процесса приготовления и приготовление фондю (сырное, шоколадное, мясное). 38. Организация процесса приготовления и приготовление блюд с использованием технологии «темпура». 39. Организация процесса приготовления и приготовление блюд направления «молекулярная кухня». 40. Организация процесса приготовления и оформление банкетных закусок для фуршета. **43.02.15 Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы.** **Виды работ:** Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья		

Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, Разработка начальных вариантов рецептур блюд Провести практические проработки Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, . Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. Разработка компьютерной презентации Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
43.02.15 УП. 02 Учебная практика **Виды работ**		
Приготовление крем супа из разных овощей.	*6*	
Приготовление щей суточных в горшочке под тестом.	*6*	
Приготовление соуса лукового, яично-масляного соуса.	*6*	
Приготовление гратена из овощей, овощей томленых в горшочке.	*6*	
Приготовление крокетов из картофеля с грибами.	*6*	
Приготовление пасты, ризотто из овощей, лазаньи.	*6*	
Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом), хачапури.	*6*	
Приготовление рыбы в фольге, рулета из рыбы, кнелей из рыбы.	*6*	
Приготовление бефстроганов, кабачков, перца фаршированного.	*6*	
Приготовление зраз отбивных.	*6*	
Приготовление котлет по –киевски, котлет Пожарских, рулетиков из птицы.	*6*	
Дифференцированный зачет.	*6*	
	72	
43.02.15 ПП. 02 Производственная практика **Виды работ**		

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	*6*	
Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	*6*	
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	*6*	
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов.	*6*	
Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	*6*	
Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.	*6*	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	*6*	
Дифференцированный зачет	*6*	
	102	
Итого	***174***	
Квалификационный экзамен ПМ.02	***18***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного
Учебный кабинет №А229
Кабинет кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:
Рабочие места на 26 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска;
Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

Мастерская В212
Поварское дело.

1. Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.,
2. Доска переносная для мела – 1 шт.;
3. Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.;
4. Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.;
5. Весы порционные AD - 2 шт.;
6. Весы порционные электронные - 2 шт.;
7. Миксер планетарный - 1 шт.;
8. Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.;
9. Сервировочная тележка - 2 шт.;
10. Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.;
11. Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750M - 1 шт.;
12. Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.;
13. Ванна моечная 530-*530*850 - 2 шт.;
14. Блинница электрическая - 2 шт.;
15. Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.;
16. Чайник-термос 5л. - 1 шт.;
17. Миксер Vittek - 2 шт.;
18. Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.;
19. Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.;
20. Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;
21. Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.;
22. Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.;
23. Гриль контактный GH-811 - 5 шт.;
24. Фритюрница HD F8 - 1 шт.;
25. Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.;
26. Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.;
27. Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.;

28. Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;
29. Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.;
30. Мясорубка 12/S - 1 шт.;
31. Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.;
32. Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.;
33. Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.;
34. Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.;
35. Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.;
36. Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.;
37. Набор для приготовления лапши и равиолли IMPERIA 501 - 1 шт.;
38. Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.;
39. Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.;
40. Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.;
41. Термометр - 5 шт.;
42. Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.
43. Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.;
44. Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.;
45. Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1.А. Т. Васюковой «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» Год издания: 2024. Объём: 321 страница

2. Самородова И. П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», 4-е изд., стер., 2024 г.

3. Семичева Г. П. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», 5-е изд., стер., 2024 г.

4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 — санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

ГОСТ 30390-2013 — общие технические условия к продукции общественного питания (терминология, классификация, требования к качеству и безопасности).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями и дополнениями от 22 августа 2024 г.). Устанавливает требования к безопасности пищевой продукции, условиям производства, хранения, реализации и другим аспектам деятельности предприятий общественного питания

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента **Умения:** выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд,	**Текущий контроль:** - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК **Промежуточная аттестация**: -контроль выполнения заданий экзамена по модулю;

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения **Знания:** процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной	

	безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов	

	инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных	**Текущий контроль:** - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК **Промежуточная аттестация**: -контроль выполнения заданий экзамена по модулю;

	веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	

	региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		
	Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента. **Умения:** выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание,	**Текущий контроль:** - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК **Промежуточная аттестация**: -контроль выполнения заданий экзамена по модулю;

	измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации	

	хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими	

	ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на	

	иностранном языке	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп,	**Текущий контроль:** - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК **Промежуточная аттестация**: -контроль выполнения заданий экзамена по модулю;

	бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных	

	категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. **Знания:** процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	

	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.	

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Умения:** выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов	

	взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	

	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	**Текущий контроль:** - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК **Промежуточная аттестация**: -контроль выполнения заданий экзамена по модулю;

	сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** выполнять и контролировать	**Текущий контроль:** - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК **Промежуточная аттестация**: -контроль

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в	выполнения заданий экзамена по модулю;

	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	

	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	

	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования	

	упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.	
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Умения:** выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость	

	продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирования, оформление	

	сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд **Знания:** процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья,	

	продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	

	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем **Умения:** выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры **Знания:** процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	

	обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1.	**экзамен**

эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.	ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	
Знать:		
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологи- 12 ческих операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной	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 профессионально	**экзамен**

посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	й терминологии	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Мастер производственного обучения: Сапожникова Н,С первая квалификационная категория,

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол №_____ от «_____» _____2026 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

_____ /О.А. Цаплий/
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**22**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛ	**28**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень общих компетенций

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации	− Рационально организовывать и проводить текущую уборку рабочего места. − Выбирать, подготавливать к работе и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты и весоизмерительные приборы — с учётом инструкций и регламентов. − Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, правильно подготавливать и применять пряности и приправы.	− Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания. − Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и посуды, а также правила ухода за ними.

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного	– Выбирать и применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи: – салатов; – холодных блюд; – кулинарных изделий; – закусок разнообразного ассортимента (в т. ч. региональных). – Порционировать (комплектовать) блюда и изделия. – Эстетично упаковывать продукцию на вынос. – Хранить готовую продукцию с учётом требований к её безопасности. – Оценивать качество и безопасность продуктов и полуфабрикатов. – Вести расчёты с потребителями. – Оптимизировать рабочий процесс с применением ресурсосберегающих технологий. – Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций. – Создавать актуальные рецептуры блюд с учётом современных тенденций, готовить по классическим рецептам с применением новых технологий.	– Ассортимент, рецептуры и требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (в т. ч. региональных): – методы приготовления; – варианты оформления и подачи; – условия и сроки хранения. – Нормы расхода продуктов, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности при приготовлении. – Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд и закусок. – Технологии приготовления и оформления блюд здорового и диетического (лечебного) питания. – Законодательные нормы и ограничения, касающиеся закупки, хранения, подготовки сырья и подачи блюд. – Показатели качества и безопасности пищевых продуктов, причины их порчи. – Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством,

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК2.8.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в		сезонность продуктов и её влияние на стоимость. − Свойства и виды ингредиентов, их кулинарное использование в зависимости от характеристик и типа предприятия питания. − Пищевую ценность ингредиентов, физические и диетологические особенности различных способов приготовления пищи. − Влияние культурных, религиозных традиций, аллергий и непереносимости на рацион и способы кулинарной обработки. –

том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.5.Осуществлять		

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.2.Осуществлять приготовление,		

творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,		

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и		

форм обслуживания. ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК6.4.Осуществлять		

организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном		

языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09.Пользоваться профессиональной		

документацией на государственном и иностранном языках.		

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **282**, в том числе:
на освоение МДК – 102, на практики: учебную -78; производственную – 102 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9	**МДК 03.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**66**	**66**	40			
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9	**МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**68**	**68**	48			**2**
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9	Учебная /Производственная практика, часов	**180**			**78**	**102**	
	Экзамен	**6**					
	Всего:	**320**	**104**	**88**	**78**	**102**	**4**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов, тем	**№ занятия**	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Вид нагрузки** *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р))***	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**				
	1.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	*л*	*1*	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9
	2.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов, с изменения выхода	*л*	*1*	
	3.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением использования сезонных, региональных продуктов	*л*	*1*	
	4.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	*л*	*1*	
	5.	Расчёт пищевой и энергетической ценности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	*п*	*1*	

	6.	Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе	*л*	*1*	
	7.	Значение холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок. Кулинарная обработка продуктов.	*л*	*1*	
	8.	Решение ситуативных задач, расчет сырья для приготовления бутербродов. Расчёт массы брутто, из заданного количества сырья	*л*	*1*	
	9.	Составление технологических схем приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*л*	*1*	
	10.	Сравнительный анализ ассортимента для предприятий разного типа	*л*	*1*	
	11.	Изучение классификации холодной кулинарной продукции	*п*	*1*	
	12.	Анализ ассортимента холодных блюд в предприятиях общественного питания	*п*	*1*	
	13.	Составление классификационной схемы холодных закусок	*п*	*1*	
	14.	Разработка ассортимента холодных блюд для тематического меню	*п*	*1*	
	15.	Органолептическая оценка качества холодных блюд	*п*	*1*	
	16.	Классификация по консистенции и остроте вкуса	*л*	*1*	
	17.	Изучение классификации холодных блюд по основному ингредиенту	*л*	*1*	
	18.	**Контрольная работа по теме 1.1**	*л*	*1*	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**				ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9
	19.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд	*л*	*1*	
	20.	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных блюд	*л*	*1*	
	21.	Тепловая обработка компонентов (варка, запекание, копчение) и их охлаждение для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*л*	*1*	
	22.	Оформление и декорирование: техники карвинга, использование микрозелени, съедобных цветов.	*л*	*1*	

	23.	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья для холодных закуски из овощей, грибов и сыра.	*л*	*1*	
	24.	Классификация холодных блюд и закусок по видам сырья, сложности приготовления и способу подачи.	*л*	*1*	
	25.	Расчет пищевой ценности продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд.	*п*	*1*	
	26.	Холодные блюда из мяса, птицы и дичи (ростбиф, галантин, заливное, паштеты).	*л*	*1*	
	27.	Ассортимент холодных блюд: от простых до сложных банкетных вариантов.Расчет сырья для банкетных блюд, кулинарных изделий и закусок	*п*	*1*	
	28.	**Контрольная работа по темам 1.2**	*п*	*1*	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**				ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9
	29.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	*п*	*1*	
	30.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	*п*	*1*	
	31.	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	*п*	*1*	
	32.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	*п*	*1*	
	33.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	*п*	*1*	
	34.	Организация рабочего места повара для приготовления бутербродов и канапе	*п*	*1*	

	35.	Контроль температурного режима при хранении и подаче закусок	*п*	*1*	
	36.	Назначение и функции холодного цеха на предприятиях общественного питания.	*п*	*1*	
	37.	Зависимость ассортимента холодных блюд от типа и класса предприятия (ресторан, кафе, столовая, кейтеринг).	*п*	*1*	
	38.	Организация рабочих мест: универсальные и специализированные.	*п*	*1*	
	39.	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	*п*	*1*	
	40.	Тренинг по организации рабочего места для приготовления салатов и бутербродов	*п*	*1*	
	41.	Тренинг по организации хранения продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд	*п*	*1*	
	42.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования и инвентаря	*п*	*1*	
	43.	Расчёт количества сырья и выхода готовых блюд	*п*	*2*	
	44.	Нормы оснащения холодным цехом в зависимости от мощности предприятия.	*л*	*1*	
	45.	Планировка и зонирование холодного цеха: требования к расположению, освещённости, связям с другими цехами (горячим цехом, раздачей, моечной).	*л*	*1*	
	46.	Производственная программа холодного цеха: принципы составления и учёта.	*л*	*1*	
	47.	Зависимость ассортимента холодных блюд от типа и класса предприятия (ресторан, кафе, столовая, кейтеринг).	*л*	*1*	
	48.	Техническое оснащение холодного цеха. Холодильное оборудование: виды, назначение, правила эксплуатации (холодильные шкафы ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2; столы с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2, СОЭСМ-3; низкотемпературные прилавки).	*п*	*1*	
	49.	Техническое оснащение холодного цеха. Машины для нарезки: МРОВ (варёных овощей), МРГУ-370 (гастрономических изделий), МРХ (хлеба).	*п*	*1*	
	50.	Техническое оснащение холодного цеха. Средства малой	*п*	*1*	

		механизации: ручные маслоделители (РДМ), льдогенераторы, блендеры, куттеры.			
	51.	Техническое оснащение холодного цеха. Немеханическое оборудование: ванны, передвижные стеллажи, раздаточные прилавки.	*п*	*1*	
	52.	Техническое оснащение холодного цеха. Производственные столы: виды и назначение (СМВСМ со встроенной моечной ванной, СММСМ для малой механизации).	*п*	*1*	
	53.	Техническое оснащение холодного цеха. Весы для контроля массы порций (ВНЦ-2): правила использования и поверки.	*п*	*1*	
	54.	Рабочее место для порционирования и оформления блюд: организация, посуда, инструменты.	*п*	*1*	
	55.	Рабочее место для приготовления заливных блюд: инвентарь для фигурной резки, заливки ланспиком.	*л*	*1*	
	56.	Рабочее место для бутербродов и канапе: оборудование, формы, шпажки.	*п*	*1*	
	57.	Современные технологии в холодном цехе: вакуумирование, шоковое охлаждение холодных закусок.	*п*	*1*	
	58.	Тенденции в оснащении холодных цехов: новые виды оборудования и инвентаря.	*п*	*1*	
	59.	Составить схему расстановки оборудования с учётом технологических линий;	*п*	*1*	
	60.	Выделить зоны: для нарезки овощей, гастрономических продуктов, приготовления заливных блюд, порционирования;	*п*	*1*	
	61.	Эксплуатация механического оборудования	*п*	*1*	
	62.	Маркировка инвентаря и посуды (составить таблицу с маркировки с расшифровкой обозначений)	*п*	*1*	
	63.	Контроль условий хранения оборудования холодного цеха	*л*	*1*	
	64.	Сервировка и оформление блюд для разных форматов обслуживания	*п*	*1*	
	65.	Рабочее место для приготовления заливных блюд: инвентарь для фигурной резки.	*п*	*1*	
	66.	**Контрольная работа по теме 1.3**	*п*	*1*	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					

МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9
	67.	Организация безопасного приготовления холодных блюд и закусок	*п*	*1*	
	68.	Риск в области безопасного процесса приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции	*л*	*1*	
	69.	Приготовление соусов на растительном масле	*п*	*1*	
	70.	Приготовление заправок на растительном масле	*п*	*1*	
	71.	Приготовление соусов на уксусе	*п*	*1*	
	72.	Масляные смеси	*п*	*1*	
	73.	Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами	*л*	*1*	
	74.	Приготовление классического майонеза и его производных	*л*	*1*	
	75.	Приготовление овощных маринадов и заправок	*п*	*1*	
	76.	Организация безопасного приготовления холодных блюд и закусок	*п*	*1*	
	77.	Классификация и ассортимент холодных соусов и заправок	*п*	*1*	
	78.	Приготовление сложных холодных соусов с использованием желатина (ланспик/желе)	*п*	*1*	
	79.	Винегретные заправки и их вариации	*п*	*1*	
	80.	Маринады без томата для овощей и мяса	*п*	*1*	
	81.	Желеобразные соусы (ланспик) на желатине	*п*	*1*	
	82.	Авторские заправки с экзотическими ингредиентами	*п*	*2*	
	83.	Соусы с использованием ферментированных продуктов	*п*	*1*	
	84.	Оформление и подача соусов на основе майонеза в стиле фьюжн	*п*	*1*	
	85.	**Контрольная работа по теме 2.1**	*п*	*1*	
	86.	**выполнение самостоятельной работы:**	*п*	*1*	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	87.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента	*л*	*1*	
	88.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских салатов	*л*	*1*	
	89.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация брендовых салатов	*л*	*1*	

	90.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов региональной кухни	*п*	*1*	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9
	91.	Приготовление несмешенных салатов	*п*	*1*	
	92.	Приготовление теплых салатов	*п*	*1*	
	93.	Приготовление салатов-коктейлей	*п*	*1*	
	94.	Приготовление овощных салатов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	95.	Подбор и подготовка заправок и соусов к авторским салатам	*п*	*1*	
	96.	Приготовление салатов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	97.	Особенности приготовления различных видов салатов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	98.	Оформление, эстетика, подача и реализация салатов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	99.	Оформление, эстетика, подача и реализация салатов сложного ассортимента	*п*	*1*	
	100.	Классификация салатов: По структуре: несмешанные, слоёные, салаты-коктейли, тапасы.	*п*	*1*	
	101.	Приготовление салатов из отварных и запечённых овощей	*п*	*1*	
	102.	Классификация салатов: По структуре: несмешанные, слоёные, салаты-коктейли, тапасы.	*п*	*1*	
	103.	Классификация салатов: По типу подачи: банкетные, фуршетные, для «шведского стола», кейтеринга.	*п*	*1*	
	104.	**Контрольная работа по теме 2.2**	*п*	*1*	
	105.	**выполнение самостоятельной работы**	*п*	*1*	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9
	106.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов.	*л*	*1*	
	107.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов	*л*	*1*	
	108.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	*л*	*1*	

	109.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	*л*	*1*	
	110.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация брендовых холодных закусок из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	*п*	*1*	
	111.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	*л*	*1*	
	112.	Приготовление классических канапе на хлебной основе	*п*	*1*	
	113.	Приготовление закусок на нетрадиционных основах	*п*	*1*	
	114.	Приготовление сложных рыбных и мясных закусок	*п*	*1*	
	115.	Приготовление закусок в стиле фингер-фуд	*п*	*1*	
	116.	**Контрольная работа по теме 2.3**	*п*	*1*	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9
	117.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы.	*л*	*1*	
	118.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	*л*	*1*	
	119.	Приготовление закусок из малосоленых рыбных продуктов	*л*	*1*	
	120.	Приготовление закусок из копченной рыбы	*п*		
	121.	Приготовление закусок из соленой рыбы	*п*	*1*	
	122.	Приготовление закусок из отварной рыбы	*п*	*1*	
	123.	Приготовление заливной рыбы и нерыбных морепродуктов	*п*	*1*	
	124.	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	*п*	*1*	
	125.	Приготовление галантина из рыбы	*п*	*1*	

	126.	**Самостоятельная работа**	*ср*	*2*	
	127.	**Контрольная работа 2.4**	*п*	*6*	
				126	
УП. 03 Учебная практика					
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.				*6*	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков				*6*	
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				*6*	
Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.				*6*	
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.				*6*	
Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.				*6*	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.				*6*	
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.				*6*	
Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей				*6*	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.	*6*	
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	*6*	
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	*6*	
Дифференцированный зачет (комплексный)	*6*	
	78	
ПП. 04 Производственная практика **Виды работ**		
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	*6*	
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	*6*	
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	*6*	
Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	*6*	
Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	*6*	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	*6*	
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков	*6*	

сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования		
Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	*6*	
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	*6*	
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	*6*	
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	*6*	
Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.	*6*	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.	*6*	
Экзамен квалификационный	*12*	
	102	
Итого	***320***	

Экзамен ПМ.03		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного
Учебный кабинет №А229
Кабинет кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:
Рабочие места на 26 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска;
Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

Мастерская В212
Поварское дело.

1. Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.,
2. Доска переносная для мела – 1 шт.;
3. Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.;
4. Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.;
5. Весы порционные AD - 2 шт.;
6. Весы порционные электронные - 2 шт.;
7. Миксер планетарный - 1 шт.;
8. Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.;
9. Сервировочная тележка - 2 шт.;
10. Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.;
11. Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750M - 1 шт.;
12. Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.;
13. Ванна моечная 530-*530*850 - 2 шт.;
14. Блинница электрическая - 2 шт.;
15. Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.;
16. Чайник-термос 5л. - 1 шт.;
17. Миксер Vittek - 2 шт.;
18. Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.;
19. Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.;
20. Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;
21. Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.;
22. Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.;
23. Гриль контактный GH-811 - 5 шт.;
24. Фритюрница HD F8 - 1 шт.;
25. Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.;
26. Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.;
27. Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.;
28. Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;
29. Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.;
30. Мясорубка 12/S - 1 шт.;
31. Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.;

32. Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.;
33. Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.;
34. Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.;
35. Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.;
36. Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.;
37. Набор для приготовления лапши и равиолли IMPERIA 501 - 1 шт.;
38. Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.;
39. Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.;
40. Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.;
41. Термометр - 5 шт.;
42. Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.
43. Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.;
44. Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.;
45. Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

- Семичева Г. П. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (7-е изд., 2024).Богачёва А. А., Пичугина О. В., Алхасова Д. Р. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок». 2024
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями от 22 августа 2024 года).
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент, регулирующий безопасность пищевой продукции.
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Определяет общие требования к продукции общественного питания.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и МДК 01.01, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и реламентами	Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Иметь практический опыт разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей раз-личных категорий потреби-телей, видов и форм обслу-живания	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.5 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, до-машней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий		

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	**уметь** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитии, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; **ОК 04** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; **ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции **знать** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, пра-вила безопасной эксплуата-ции технологического оборудования, производствен-ного инвентаря, инструмен-тов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Зассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и заку-сок сложного приготовле-ния, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, ва-рианты оформления и пода-чи холодных блюд, кули-нарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брен-довых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения по-терь 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении кли-мата, принципы бережливо-го производства, эффективно действовать в чрезвы-чайных ситуациях; **ОК. 08** Использовать средства физической культуры для со-хранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	потребителей, видов и форм обслуживания разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Профессия: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественнонаучный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 9 декабря 2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Киктева О.В./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А.Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**7**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**20**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**25**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**29**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**62**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой

	продукции; ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 314 ч., в том числе:
на изучение МДК – 122, учебную – 84 ч., производственную практику – 102 ч.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы профессионального модуля может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.			Практики	
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная часов
				лабораторные работы и практические занятия, часов	самостоятельные работы		
ПК 4.1 - 4.5 ОК1-7, 9,10	**МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	56	**56**	28			
ПК 4.2. - 4.3 ОК1-7, 9,10	**МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	66	**66**	28	4		
ПК 4.1 - 4.5	Учебная /производственная практика	186	-			84	102
	Экзамен	6					
	Всего:	**314**	**122**	56	**4**	**84**	**102**

\

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**		***вид***	***часы***	*ОК, ПК*
	1	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	ПК 4.1-4.6 ОК1-7- 9
	2	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	*п*	*1*	
	4	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	*п*	*1*	
	5	Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	6	Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	7	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	*п*	*1*	
	8	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	*п*	*1*	
	9	Технологический цикл приготовления десертов разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	10	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента.	*п*	*1*	

	11	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента.	*п*	*1*	
	12	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	13	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	14	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.	*п*	*1*	
	15	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению холодных сладких блюд.	*л*	*1*	
	16	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению холодных сладких блюд.	*л*	*1*	
	17	Составление технологических схем по приготовлению холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	18	Составление технологических схем по приготовлению холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	19	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению горячих сладких блюд.	*л*	*1*	
	20	Составление технологических схем по приготовлению горячих сладких блюд по индивидуальному заданию. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков.	*п*	*1*	
	21	Составление технологических схем по приготовлению горячих сладких блюд по индивидуальному заданию. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков.	*п*	*1*	
	22	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению напитков.	*л*	*1*	
	23	Составление технологических схем приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции. Составление технологических схем комбинированных способов приготовления десертов по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	24	Составление технологических схем приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции. Составление технологических схем комбинированных способов приготовления десертов по индивидуальному	*п*	*1*	

		заданию.			
	25	Характеристика, последовательность комбинированных способов приготовления по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.	*л*	*1*	
	26	Характеристика, последовательность комбинированных способов приготовления по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.	*л*	*1*	
	27	Составление технологических схем комбинированных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	28	Составление технологических схем комбинированных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	29	Характеристика, последовательность комбинированных способов приготовления по приготовлению десертов. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	*л*	*1*	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**				
	30	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	ПК 4.1-4.6 ОК1-7- 9
	31	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	32	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	33	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	34	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	35	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	36	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	37	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	38	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, напитков разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	39	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, напитков разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	

	40	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению десертов по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	41	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению десертов по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	42	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента.	*л*	*1*	
	43	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению напитков по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	44	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению напитков по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	45	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация работы по оснащению цеха для приготовления сладких блюд.	*л*	*1*	
	46	Составить правила по уходу за оборудованием. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд.	*п*		
	47	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Организация работы по оснащению цеха для приготовления десертов.	*л*	*1*	
	48	Написать требования к отпуску готовой продукции по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	49	Написать требования к отпуску готовой продукции по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	50	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация работы по оснащению холодного цеха.	*л*	*1*	
	51	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию. Составить таблицу с указанием сроков реализации десертов, напитков, сладких холодных и горячих блюд.	*л*	*1*	
	52	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, процессу	*л*	*1*	

		хранения и подготовки к реализации.			
	53	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	*л*	*1*	
	54	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	*л*	*1*	
	55	**Дифференцированный зачет**	*п*	1	
	56	**Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*л*	*1*	ПК 4.2. -4.3 ОК1-7-9
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	*л*	*1*	
	3	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*п*	*1*	
	4	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод желированных сладких блюд - киселя. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*п*	*1*	
	5	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод желированных сладких блюд – желе. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*п*	*1*	

	6	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов для желированных сладких блюд муссов, самбука.	*л*	*1*	
	7	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*л*	*1*	
	8	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов тирамиссу, желированных блюд кремов, панакоты.	*л*	*1*	
	9	Подобрать способы сокращения потерь при приготовлении холодных десертов по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	10	Написать схему приготовления холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	11	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.	*л*	*1*	
	12	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	*л*	*1*	
	13	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	*л*	*1*	
	14	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов	*л*	*1*	
	15	Составить технологическую карту (технология приготовления муссов, самбуков)	*п*	*1*	
	16	Составить инструкционно – технологическую карту (технология приготовления панакоты)	*п*	*1*	
	17	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала**				
	18	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	*л*	*1*	
	19	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое	*л*	*1*	ПК 4.2. -4.3 ОК1-7- 9

		«фондю», порционирование.).			
	20	Составить таблицу основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	*п*	*1*	
	21	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд горячего суфле.	*л*	*1*	
	22	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	23	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов пудингов.	*л*	*1*	
	24	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	25	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд шарлоток, штруделей, яблок в тесте.	*л*	*1*	
	26	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд блинчиков, блинчиков фламбе	*л*	*1*	
	27	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	28	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд фламбированных фруктов	*л*	*1*	
	29	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	*л*	*1*	
	30	Подбор посуды для сервировки горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	31	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	*л*	*1*	
	32	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	*л*	*1*	
	33	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	34	Составление инструкционно - технологических карт по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	

	35	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	36	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	*л*	*1*	ПК 4.4. -4.6 ОК1-7- 9
	37	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*л*	*1*	
	38	Сокращения потерь по индивидуальному заданию.	*л*	*1*	
	39	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков.	*л*	*1*	
	40	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков по индивидуальному заданию.	*п*	1	
	41	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты, лимонады, холодные чай и кофе). Варианты подачи холодных напитков.	*л*	*1*	
	42	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	43	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (смузи, морсы, квас, коктейли). Варианты подачи холодных напитков.	*л*	*1*	
	44	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	*л*	*1*	
	45	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	*л*	*1*	
	46	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	*л*	*1*	
	47	Составить таблицу: Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	*п*	*1*	

	48	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	49	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков	*п*	*1*	
	50	Составление технологических карт (смузи, коктейли)	*п*	*1*	
	51	**Выполнение самостоятельной работы**	*п*	*1*	
	52	**Выполнение самостоятельной работы**	*п*	*1*	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	53	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	*л*	*1*	ПК 4.4. -4.6 ОК1-7- 9
	54	Составить таблицу оценки качества готовой продукции по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	55	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	*л*	*1*	
	56	Организация работы бариста. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков. Способы варки, способы подачи.	*л*	*1*	
	57	Составить таблицу сокращения потерь по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	58	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию. Указать способы варки, способы подачи.	*п*	*1*	
	59	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	*л*	*1*	
	60	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию. Указать способы варки, способы подачи.	*п*	*1*	
	61	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	*л*	*1*	
	62	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	*л*	*1*	ПК 4.4. -4.6 ОК1-7- 9
	63	**Самостоятельная работа:** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	

	64	**Самостоятельная работа:** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	*n*	*1*	
	65	**Дифференцированный зачет**	*n*	*1*	
	66	**Дифференцированный зачет**	*n*	*1*	
		Экзамен по МДК.04.01, МДК.04.02			
УП. 04 Учебная практика 84 ч.					
1	Бисквитное пирожное «Лимонный фреш» (Бисквит, лимонный курд, суфле, лимонный гель, ванильный крем)			6	ПК 4.1-4.6
2	Пирожное «Малина – Йогурт» (ванильный бисквит с малиной, хрустящий слой, крем малина, мусс йогурт на белом шоколаде)			6	
3	Порционный тирамиссу (бисквит, кофейная пропитка, мусс с маскарпоне)			6	
4	Десерт «Павлова» с ягодным конфитюром и кремом из творожного сыра с гарниром.			6	
5	Тарт «Груша» (миндальное сабле, хрустящей слой с грецким орехом, крем с маскарпоне, компоте груша, бисквитный мох для бисквита)			6	
6	Пирожное «Бюш» (бисквит –шпинат, сливочно – сырный крем, крамбол, клубничный соус)			6	
7	Муссовое пирожное (клубничный мусс, вишневая начинка, бисквит)			6	
8	Шу с craqueline (заварной полуфабрикат, тесто craqueline)			6	
9	Шоколадное суфле			6	
10	Приготовление фондана			6	
11	Яблочная шарлотка с мороженым			6	
12	Тарт татен (песочное тесто, карамель)			6	
13	Приготовление йогуртного ласси.			6	
14	Приготовление пунша из фруктовых соков. Приготовление глинтвейна.			6	
Итого					***84***
ПП. 04 Производственная практика					
1	Прохождение инструктажей по безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Организация рабочих мест,			6	ПК 4.1-4.6

	своевременная текущая уборка.		
2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	
3	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.	6	
4	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
5	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	6	
6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	6	
7	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раз-даче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
8	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
9	Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.	6	
10	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.	6	
11	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих	6	

	десертов – пудинги, гурьеская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.		
12	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьеская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.	6	
13	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.	6	
14	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.	6	
15	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	6	
16	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	6	
17	Комплексный дифференцированный зачет	6	
Итого			***102***
Квалификационный экзамен по ПМ.04			**6**
Всего			**314**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории

Кабинет: Технологии кулинарного и кондитерского производства,

Организации хранения и контроля запасов сырья,

Организации обслуживания,

Технологического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Рабочие места на 30 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя;
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска.
Оборудование мастерской:
Кондитерское дело,
Поварское дело.
Весы механические РН6Ц13У;
Весы электронные настольные до 2кг;
Машина посудомоечная МПК-1100К;
Весы товарные г/п 100 кг;
Весы порционные AD;
Весы порционные электронные;
Миксер планетарный;
Стол подсобный 1400*700*800;
Сервировочная тележка;
Стол производственный пристенный 1200*600*850;
Стеллаж 1200*500*17400;
Печь СВЧ;
Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
Миксер для коктейлей;
Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
Стеллаж 1800х600х1800;
Холодильник бытовой;
Блинница электрическая;
Блинница электрическая 4-х порционная;
Чайник-термос 5л.;
Миксер Vittek;
Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
Миксер планетарный HLB-7;
Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
Блендер бытовой BOSCH;
Гриль контактный GH-811;
Фритюрница HD F8;
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
Кипятильник наливной WB-30;

Миксер бытовой BOSCH;
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
Мясорубка 12/S;
Морозильная МЛП 350 красный;
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
Печь пекарская ХПЭ-750/3;
Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
Стеллаж из нержавеющей стали;
Передвижной стеллаж для посуды;
Тестомес спиральный 18/CN;
Термометр;
Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
Форма для пирожен;
Лоток для посуды;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж.; 2,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж.; 5,3 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;8,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;13,2 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;19,9 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;26,5 л;
Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
Гастроемкость (1/6), сталь нерж.; 1,6 л;
Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
Венчик; сталь нерж., силикон; металлич.
Крышка; сталь нерж., D=26см;
Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
Конус для выпечки рожков, 130мм;
Крышка, сталь нерж., D=24см;
Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
Крышка сталь нерж., D=28см;
Крышка сталь нерж., D=20см;
Дуршлаг сталь нерж. металлич.
Сушка 600;
Слайсер Beckers mod E220CE;
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
Доска разделочная, бамбук 28*22см;
Доска разделочная, бамбук 33*22см;
Банка винтаж 0,75л (микс 1);
Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадр;
Ложка кухонная из бамбука 28см;
Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;

Плита индукционная ПЭИ-4;
Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х353х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х20мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х20мм;
Набор кастрюль с крышками (нерж. сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
Сотейник 0,86л с ручкой нерж. сталь, с крышкой;
Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
Кувшин мерный 600мл;
Венчик 280мм, 12спиц;
Сито 250мм нерж. сталь;
Подставка для досок 360х265х160мм нерж. на 6 ячеек;
Лопатка силиконовая бежевая;
Скалка бук 40х500мм;
Шумовка нерж. ручка 20см;
Терка 4 грани, нерж. сталь;
Половник 250мл нерж. сталь;
Ложка столовая 200мм нерж. сталь;
Набор кухонный ножей (нерж. сталь, лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
Коврик армированный, 42х29,5 см;
Щипцы универсальные 300мм;
Ножницы кухонные 305см;
Контейнер пищевой 21л;
Вилка столовая 200мм нерж. сталь;
Нож столовый 225мм нерж. сталь;
Тарелка одноразовая белая (100шт);
Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
Смеситель для мойки, высокий излив;
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;
СВЧ-печь RCS511DSE;
Фритюрница FT4;
Мясорубка 12/S;
Блендер с подогревом TM1128;
Соковыжималка шнековая CJE6203;
Весы порционные CAS AD-5;
Кулер для воды HotFrost V115;
Зонт вытяжной ЗВН-04 2000х2000х400;
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт.);

Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт.);
Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
Миска 350мл;
Миска, нерж. сталь 510мл;
Миска, нерж. сталь 1080мл;
Миска 240мм из нерж. стали;
Миска с крышкой 0,6л;
Нож д/чистки овощей нерж. сталь;
Тарелка д/пасты фарфор;
Тарелка глуб. фарфор 300мл;
Тарелка мелкая. Фарфор;
Соусник фарфор, 80мл;
Бак с крышкой (для пищевых целей);
Термометр инфракрасный;
Кастрюля вакуумная высокая;
Дуршлаг конический 240мм нерж. сталь;
Пистолет коптильный профессиональный;
Скороварка 5л нерж. сталь;
Стеллаж СтПН 800х500х1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж. уголок 40х40мм);
Стол СППр 1800х600х850 (полка сплошная. Нерж. 795х475х35, 6 ног, с бортом, карк);
Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2025. — 320 с.
2. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ЭУМК: учебное издание / Бурчакова И. Ю. - Москва: Академия, 2025

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2025. — 320 с.

2. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ЭУМК: учебное
издание / Бурчакова И. Ю. - Москва: Академия, 2025

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Иметь практический опыт:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями **Уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Итоговый контроль: квалификационный экзамен

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции **Знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в	
ПК 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
		Наблюдение и оценка при устном и письменном опросах, при защите лабораторных и практических работ, при выполнении индивидуальных заданий для самостоятельной работы, оценка контрольного теста по разделам профессионального модуля, при прохождении производственной практики, при сдаче квалификационного экзамена.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении, участвует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка эффективности и качества выполнения работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.

жизненных ситуациях		
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Выбор стиля общения в соответствии с ситуацией, признание чужого мнения, умение отстаивать собственное мнение в соответствии с ситуацией	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. 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	Формирование патриотизма, уважение к родной культуре и другим культурам; ориентация на демократические ценности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение определить юридическую ответственность организаций, загрязняющих окружающую среду; принимать на себя ответственности за сохранение окружающей среды; освещать правовые вопросы в сфере природопользования; объективно оценивать риск в принятии решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственно относится к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях	Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	спортивно - оздоровительной деятельностью;	деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Киктева О.В./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

стр.

1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	**4**
2	Структура и содержание учебной дисциплины	**7**
3	Условия реализации учебной дисциплины	**21**
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	**23**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**25**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**58**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций

ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 326 ч., в том числе:

на освоение МДК – 134 ч., на практики: учебную – 84 ч.; производственную – 102 ч. Квалификационный экзамен – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 5.1. -5.5 ОК 01-09	**МДК.05.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**48**	**48**	26			
ПК 5.1. 5.6 ОК 01-09	**МДК.05.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**86**	**86**	42			
ПК 5.1. 5.6 ОК 01-09	Учебная и производственная практика	**186**			**84**	**102**	
	Экзамен	**6**					
	Всего:	**326**	**134**	68	**84**	**102**	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание учебного материала**				
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*л*	*1*	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	2.	Классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	*л*	*1*	
	3.	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	*л*	*1*	
	4.	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	*л*	*1*	
	5.	Технологическая документация, порядок ее разработки.	*л*	*1*	
	6.	Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	*л*	*1*	
	7.	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	*л*	*1*	

	8.	Составить схему технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	9.	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	*п*	*1*	
	10.	Разработка технологических карт по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	11.	Разработка технологических карт по справочнику кондитера по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	12.	Разработка калькуляционных карт по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	13.	Разработка наряда-заказа по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**				
	14.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*л*	*1*	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	15.	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	*л*	*1*	
	16.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*л*	*1*	
	17.	Решение ситуативных задач по выполнению технологических операций и их характеристик	*п*	*1*	
	18.	Составить схему приготовления хлебобулочных изделий.	*п*	*1*	
	19.	Процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий	*п*	*1*	
	20.	Процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	*п*	*1*	
	21.	**Самостоятельная работа**	*п*	*1*	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ	**Содержание учебного материала**				
	22.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	*л*	*1*	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	23.	Виды, назначение технологического оборудования и правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	*л*	*1*	
	24.	Подобрать оборудование для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	

по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**25.**	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	*л*	*1*	
	26.	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	*л*	*1*	
	27.	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	*л*	*1*	
	28.	Применить систему ХАССП для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	29.	Применить систему ХАССП для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	30.	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	*п*	*1*	
	31.	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	*п*	*1*	
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание учебного материала**				
	32.	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	*л*	*1*	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	33.	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	*л*	*1*	
	34.	Составить товароведную характеристику хлебобулочных изделий.	*п*	*1*	
	35.	Составить товароведную характеристику мучных кондитерских изделий.	*п*	*1*	
	36.	Составить товароведную характеристику мучных кондитерских изделий.	*п*	*1*	
	37.	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки	*л*	*1*	

		кондитерского сырья и продуктов к использованию.			
	38.	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.	*л*	*1*	
	39.	Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	*л*	*1*	
	40.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	*п*	*1*	
	41.	Оформление заявок на склад.	*п*	*1*	
	42.	Оформление заявок на склад.	*п*	*1*	
	43.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	*л*	*1*	
	44.	Экспресс оценки качества хлебобулочных изделий.	*л*	*1*	
	45.	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	*п*	*1*	
	46.	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	*п*	*1*	
	47.	**Экзамен**	*п*	*1*	
	48.	**Экзамен**	*п*	*1*	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**				
	1.	Классификация отделочных полуфабрикатов. Виды сырья, его характеристика, подготовка, хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и	*л*	*1*	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
	2.	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сиропов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*л*	*1*	
	3.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*л*	*1*	

	4.	Карамели: виды, правила и режим уваривания. Требования к качеству, условия и сроки хранения карамели. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*л*	*1*	
	5.	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*л*	*1*	
	6.	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Технология приготовления. Приготовления, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Темперирование шоколада.	*л*	*1*	
	7.	Приготовление мусса различных видов. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	*л*	*1*	
	8.	Ассортимент кремов, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*п*	*1*	
	9.	Составление технологических карт по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	10.	Составление технологических карт по индивидуальному заданию.	*п*	*1*	
	11.	Кремы комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Технология приготовления.	*л*	*1*	
	12.	Приготовления, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	*л*	*1*	
	13.	Технология приготовления мастики (сахарной сырцовой и заварной, молочной, зефирной), марципана. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	*л*	*1*	
	14.	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*п*	*1*	
	15.	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	*л*	*1*	

	16.	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения фарша и начинки. Технология приготовления фарша мясных фаршей.	*л*	*1*	
	17.	Составление технологических карт «Технология приготовления фарша мясных фаршей».	*п*	*1*	
	18.	Составление технологических карт «Технология приготовления рыбного, грибного и рисового фаршей».	*п*	*1*	
	19.	Составление технологических карт «Технология приготовления овощных фаршей».	*п*	*1*	
	20.	Технология приготовления фруктовых, ореховых, творожной и маковой начинок. Технология рисования элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	*л*	*1*	
	21.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	*п*	*1*	
	22.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	*п*	*1*	
	23.	Решение ситуационных задач по организации процесса приготовления полуфабрикатов, фаршей.	*п*	*1*	
	24.	Решение ситуационных задач по организации процесса приготовления полуфабрикатов, фаршей.	*п*	*1*	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание учебного материала**				
	25.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе фирменных, авторских, региональных. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	*л*	*1*	ПК 5.1. - 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
	26.	Составление технологических карт: «Технология приготовления сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске»	*п*	*1*	
	27.	Составление технологических карт: «Технология приготовления пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста»	*п*	*1*	
	28.	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	*п*	*1*	
	29.	Составление технологических карт: сдобных хлебобулочных изделий: булочки сдобные, булочки фигурные, ватрушки, крендель.	*п*	*1*	

	30.	Составление технологических карт: кручeник слоёный, слойки с марципаном, слойка с повидлом, булочка-конверт. Булочка-книжка**.**	*п*	*1*	
	31.	Технология приготовления праздничных пирогов: открытые, полуоткрытые, закрытые. Способы разделки и формования, температурный режим выпечки.	*л*	*1*	
	32.	Технология приготовления праздничных пирогов: фигурные пироги, кулебяки, рыбники. Способы разделки и формования, температурный режим выпечки. Технология приготовления праздничного хлеба (караваи, куличи, калачи. Способы формования праздничного хлеба. Техника и варианты оформления праздничного хлеба. Режим расстойки, выпечки.	*л*	*1*	
	33.	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	*п*	*1*	
	34.	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	*п*	*1*	
	35.	Решение ситуационных задач по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	*п*	*1*	
	36.	Решение ситуационных задач по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	*п*	*1*	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	37.	Составить таблицу: ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	*п*	*1*	ПК 5.1. - 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
	38.	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	*п*	*1*	
	39.	Технология приготовления бисквитного (основного) теста, буше. Ассортимент, правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления	*л*	*1*	

		Дефекты. Причины возникновения.			
	40.	Технология приготовления бисквитного полуфабриката «Прага». «Генуаз(Женуаз)», бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	
	41.	Технология приготовления песочного теста, медового теста, «Бризе», «Бретон». Ассортимент, правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	
	42.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении медового теста.	*п*	*1*	
	43.	Технология приготовления теста заварного, «Паташу». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	
	44.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении заварного теста.	*п*	*1*	
	45.	Технология приготовления воздушного теста, «Меренга». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	
	46.	Технология приготовления миндального теста, «Даккуаз». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	

	47.	Технология приготовления сахарного, тюлипного теста. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	
	48.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении сахарного, тюлипного теста.	*п*	*1*	
	49.	Технология приготовления слоёного теста, «Фило», Кора». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоёного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	
	50.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении слоёного теста.	*п*	*1*	
	51.	Технология приготовления пряничных изделий. Построение пряничного сооружения. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	
	52.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении пряничного сооружения.	*п*	*1*	
	53.	Технология приготовления блинчатого теста. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты. Причины возникновения.	*л*	*1*	
	54.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении блинчатого теста.	*п*	*1*	

	55.	Технология приготовления крошкогого полуфабриката. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.	*л*	*1*	
	56.	Технология мелкоштучных кондитерских изделий (брауни, бискотти, макарони, птифуры, твиль, печенье, мини-рулетики, маффины, капкейки, корзиночки, пирожные, флорентины, тарталетки, куполлета) Ассортимент.	*л*	*1*	
	57.	Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.	*л*	*1*	
	58.	Технология приготовления и правила выбора сырья для приготовления полуфабриката по индивидуальному заданию.	*л*	*1*	
	59.	Составить схему органолептического способа оценки качества основного и дополнительного сырья.	*п*	*1*	
	60.	Составить таблицу: способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления.	*п*	*1*	
	61.	Произвести органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	*п*	*1*	
	62.	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	*л*	*1*	
	63.	**Самостоятельная работа**	*п*	*1*	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**				
	64.	Классификация праздничных тортов и пирожных. Технологический процесс приготовления праздничных тортов. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов.	*л*	*1*	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11

	65.	Составить таблицу: характеристика выпечных полуфабрикатов.	*п*	*1*	
	66.	Составить таблицу: характеристика выпечных полуфабрикатов.	*п*	*1*	
	67.	Составить таблицу: режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Выпечные полуфабрикаты на основе промышленных смесей	*п*	*1*	
	68.	Составить таблицу:способы и приёмы отделки праздничных тортов. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техника и варианты оформления приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.	*п*	*1*	
	69.	Составление таблицы: «Органолептические способы определения степени готовности и оценка качества выпечных полуфабрикатов»	*п*	*1*	
	70.	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления пирожных сложного ассортимента»	*п*	*1*	
	71.	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления тортов сложного ассортимента»	*п*	*1*	
	72.	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления тортов сложного ассортимента»	*п*	*1*	
	73.	Составить таблицу: Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	*п*	*1*	
	74.	**Самостоятельная работа**	*п*	*1*	
	Промежуточная аттестация			*12*	
	Экзамен (комплексный)				
УП. 05 Учебная практика					
1.Приготовление глазури заварной				*6*	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
2.Приготовление сиропов различных видов				*6*	
3.Приготовление помады основной				*6*	
4.Приготовление слоек с марципаном				*6*	
5.Приготовление булочек сдобных				*6*	
6.Приготовление закрытых пирогов				*6*	
7.Приготовление бисквита «Джоконда»				*6*	

8.Приготовление торта медового	*6*	
9.Приготовление торта «Прага»	*6*	
10.Приготовление торта «Панчо»	*6*	
11.Приготовление пирожного трубочка с белковым кремом	*6*	
12.Приготовление пирожного буше	*6*	
13.Приготовление пирожного буше	*6*	
Дифференцированный зачет	*6*	
	84	
ПП. 05 Производственная практика		ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	*6*	
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструк-циями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	*6*	
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	*6*	
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	*6*	
5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.	*6*	
6. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.	*6*	
7. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.	*6*	
8. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек.	*6*	
9. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	*6*	
10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.	*6*	
11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль	*6*	

качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.		
12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов.	*6*	
13. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов.	*6*	
14. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных.	*6*	
15. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	*6*	
16. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	*6*	
17. **Комплексный дифференцированный зачет.**	*6*	
	102	
Квалификационный экзамен	***6***	
Итого	***326***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства №А229, Мастерская В212 Поварское дело, учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
Оборудование учебного кабинета:
Рабочие места на 25 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска;
Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».
Оборудование лаборатории:
Оборудование мастерской:
Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные AD - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750M - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530-*530*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.; Набор для приготовления лапши и равиолли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2024. — 240 с.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. — 5-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 320 с.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник С.В. Ермилова. — 10-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 320с.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. — 5-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 320 с.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник С.В. Ермилова. — 10-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 320с.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03,02, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 06.01, МДК 06.02, МДК 07.02, МДК 07.03

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технологии дистанционного обучения, Технология проблемного обучения, ИКТ, использование открытых электронных образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать	ОК 01- ОК 09 ПК 5.1- ПК 5.6	**Текущий контроль:** - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; -оценка письменного/устного опроса;

(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности		
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	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; - контрольных работ -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) **Промежуточная аттестация** Квалификационного экзамена.

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Киктева О.В./преподаватель
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ: **Стр**

1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	8
3	Условия реализации профессионального модуля	22
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	26
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	30
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	53

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и инормационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языках.

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения

	трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов
Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 244 ч., в том числе:
на освоение МДК – 88 ч., на учебную практику – 72 ч., практику производственную – 84 ч, дифференцированный зачет.

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы профессионального модуля может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 6.1- 6.3 ОК1-9	**МДК 06.01** Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**88**	88	44			**4**
ПК 6.1-6.5 ОК1-9	Учебная практика	**72**			**72**		
ПК 6.1-6.5 ОК1-9	Производственная практика	**84**				**84**	
	Экзамен	**6**					
	Всего:	**250**	**88**	44	**72**	**84**	**4**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала					
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание учебного материала**				
	1.	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	*л*	*1*	ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	2.	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.	*л*	*1*	
	3.	Анализ требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.	*п*	*1*	
	4.	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)	*л*	*1*	
	5.	Семинарское занятие: Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы	*п*	*1*	

		организаций питания, их характеристика, функции.			
	6.	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	*п*	*1*	
	7.	Составить список особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	*п*	*1*	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание учебного материала**				
	8.	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013).	*л*	*1*	ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	9.	Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	*л*	*1*	
	10.	Составить схему взаимосвязей меню и концепции ресторана.	*п*	*1*	
	11.	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Праздничное меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Тематическое меню.	*л*	*1*	
	12.	Составление меню по техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного	*п*	*1*	

		типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.			
	13.	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	*л*	*1*	
	14.	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	*л*	*1*	
	15.	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	*п*	*1*	
	16.	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	*п*	*1*	
	17.	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	*п*	*1*	
	18.	Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	*п*	*1*	
Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**				
	19.	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	*л*	*1*	ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	20.	Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	*л*		
	21.	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	*л*	*1*	

	22.	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	*л*	*1*	
	23.	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.	*л*	*1*	
	24.	Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	*п*	*1*	
	25.	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	*п*	*1*	
	26.	Решение ситуативных задач по теме «Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала»	*п*	*1*	
	27.	Решение ситуативных задач по теме «Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала»	*п*	*1*	
	28.	**Самостоятельная работа по теме 1.3**	*с/р*	*1*	
Тема 1.4 Управление персоналом в организациях питания	**Содержание учебного материала**				
	29.	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	*л*	*1*	ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	30.	Составить таблицу: общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	*п*	*1*	
	31.	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	*л*	*1*	
	32.	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	*л*	*1*	
	33.	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс	*л*	*1*	

		аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.			
	34.	Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.	*л*	*1*	
	35.	Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	*л*	*1*	
	36.	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	*п*	*1*	
	37.	Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	*п*	*1*	
	38.	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	*п*	*1*	
	39.	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	*п*	*1*	
	40.	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	*п*	*1*	
	41.	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	*п*	*1*	
	42.	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	*п*	*1*	
	43.	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	*п*	*1*	
Тема 1.5. Текущее планирование	**Содержание учебного материала**				
	44.	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.	*л*	*1*	

деятельности подчиненного персонала	**45.**	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.	*л*	*1*	ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	46.	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	*л*	*1*	
	47.	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	*л*	*1*	
	48.	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	*л*	*1*	
	49.	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	*л*	*1*	
	50.	Планирование производственного задания (программы)	*п*	*1*	
	51.	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	*п*	*1*	
	52.	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	*п*	*1*	
	53.	**Самостоятельная работа по теме 1.5**	*с/р*	*1*	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание учебного материала**				
	54.	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	*л*	*1*	ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	55.	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	*л*	*1*	
	56.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов,	*л*	*1*	

		полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции			
	57.	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.	*п*	*1*	
	58.	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	*п*	*1*	
	59.	Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	*п*	*1*	
	60.	Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда	*п*	*1*	
	61.	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	*п*	*1*	
	62.	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	*п*	*1*	
	63.	Оформление документов: дневного заборного листа	*п*	*1*	
	64.	Разработка нормативно-технологической документации	*п*	*1*	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание учебного материала**				
	65.	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.	*л*	*1*	ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	66.	Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания	*л*	*1*	
	67.	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими	*п*	*1*	

		структурными подразделениями организации питания.			
	68.	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	*п*	*1*	
	69.	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	*п*	*1*	
	70.	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	*п*	*1*	
	71.	**Самостоятельная работа**	*с/р*	*1*	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**				ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	72.	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	*л*	*1*	
	73.	Характеристика производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха	*л*	*1*	
	74.	Техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	*л*	*1*	
	75.	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	*л*	*1*	
	76.	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	*л*	*1*	

	77.	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.	*л*	*1*	
	78.	Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива.	*л*	*1*	
	79.	Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	*л*	*1*	
	80.	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.	*п*	*1*	
	81.	Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.	*л*	*1*	
	82.	Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	*п*	*1*	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание учебного материала**				ПК 6.1- 6.3 ОК1-9
	83.	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	*л*	*1*	
	84.	Мастер-классы, треннинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	*п*	*1*	

	85.	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	*п*	*1*	
	86.	**Самостоятельная работа**	*с/р*	*1*	
	87-88	**Дифференцированный зачет**	*п*	*2*	
УП. 06 Учебная практика				***90***	
Виды работ					
1.	Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.			*6*	
2.	Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.			*6*	
3.	Участие в разработке новых фирменных блюд. Разработка различных видов меню. Контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню.			*6*	
4.	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции.			*6*	
5.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.			6	
6.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.			6	
7.	Изготовление продукции для брокеража. Участие в работе брокеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.			*6*	
8.	Изготовление продукции для брокеража. Участие в работе брокеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.			*6*	

9.	Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	*6*	
10.	Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	*6*	
11.	Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени.	*6*	
12.	Участие в составлении графика работы персонала, работников кухни.	*6*	
ПП. 06 Производственная практика		***72***	
Виды работ			
1.	Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	*6*	ПК 6.1-6.5 ОК1-9
2.	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	*6*	
3.	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	*6*	
4.	Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	*6*	
5.	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	*6*	
6.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием,	*6*	

	посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.		
7.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	*6*	
8.	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	*6*	
9.	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	*6*	
10.	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов	*6*	
11.	Участие в проведении инвентаризации на производстве.	*6*	
12.	Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	*6*	
13.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья	*6*	
14.	**Комплексный дифференцированный зачет**	*6*	
	Всего	***84***	
Квалификационный экзамен		***6***	
	Итого	***244***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории

Кабинет: Технологии кулинарного и кондитерского производства,

Организации хранения и контроля запасов сырья,

Организации обслуживания,

Технологического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Рабочие места на 30 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя;
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска.
Оборудование мастерской:
Кондитерское дело,
Поварское дело.
Весы механические РН6Ц13У;
Весы электронные настольные до 2кг;
Машина посудомоечная МПК-1100К;
Весы товарные г/п 100 кг;
Весы порционные AD;
Весы порционные электронные;
Миксер планетарный;
Стол подсобный 1400*700*800;
Сервировочная тележка;
Стол производственный пристенный 1200*600*850;
Стеллаж 1200*500*17400;
Печь СВЧ;
Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
Миксер для коктейлей;
Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
Стеллаж 1800х600х1800;
Холодильник бытовой;
Блинница электрическая;
Блинница электрическая 4-х порционная;
Чайник-термос 5л.;
Миксер Vittek;
Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
Миксер планетарный HLB-7;
Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
Блендер бытовой BOSCH;
Гриль контактный GH-811;
Фритюрница HD F8;
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
Кипятильник наливной WB-30;
Миксер бытовой BOSCH;
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;

Мясорубка 12/S;
Морозильная МЛП 350 красный;
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
Печь пекарская ХПЭ-750/3;
Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
Стеллаж из нержавеющей стали;
Передвижной стеллаж для посуды;
Тестомес спиральный 18/CN;
Термометр;
Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
Форма для пирожен;
Лоток для посуды;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж.; 2,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж.; 5,3 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;8,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;13,2 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;19,9 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;26,5 л;
Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
Гастроемкость (1/6), сталь нерж.; 1,6 л;
Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
Венчик; сталь нерж., силикон; металлич.
Крышка; сталь нерж., D=26см;
Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.
Конус для выпечки рожков, 130мм;
Крышка, сталь нерж., D=24см;
Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
Крышка сталь нерж., D=28см;
Крышка сталь нерж., D=20см;
Дуршлаг сталь нерж. металлич.
Сушка 600;
Слайсер Beckers mod E220CE;
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
Доска разделочная, бамбук 28*22см;
Доска разделочная, бамбук 33*22см;
Банка винтаж 0,75л (микс 1);
Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадр;
Ложка кухонная из бамбука 28см;
Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
Плита индукционная ПЭИ-4;
Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;

Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х353х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х20мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х20мм;
Набор кастрюль с крышками (нерж. сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
Сотейник 0,86л с ручкой нерж. сталь, с крышкой;
Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
Кувшин мерный 600мл;
Венчик 280мм, 12спиц;
Сито 250мм нерж. сталь;
Подставка для досок 360х265х160мм нерж. на 6 ячеек;
Лопатка силиконовая бежевая;
Скалка бук 40х500мм;
Шумовка нерж. ручка 20см;
Терка 4 грани, нерж. сталь;
Половник 250мл нерж. сталь;
Ложка столовая 200мм нерж. сталь;
Набор кухонный ножей (нерж. сталь, лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
Коврик армированный, 42х29,5 см;
Щипцы универсальные 300мм;
Ножницы кухонные 305см;
Контейнер пищевой 21л;
Вилка столовая 200мм нерж. сталь;
Нож столовый 225мм нерж. сталь;
Тарелка одноразовая белая (100шт);
Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
Смеситель для мойки, высокий излив;
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;
СВЧ-печь RCS511DSE;
Фритюрница FT4;
Мясорубка 12/S;
Блендер с подогревом TM1128;
Соковыжималка шнековая CJE6203;
Весы порционные CAS AD-5;
Кулер для воды HotFrost V115;
Зонт вытяжной ЗВН-04 2000х2000х400;
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт.);
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт.);
Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
Миска 350мл;
Миска, нерж. сталь 510мл;

Миска, нерж. сталь 1080мл;
Миска 240мм из нерж. стали;
Миска с крышкой 0,6л;
Нож д/чистки овощей нерж. сталь;
Тарелка д/пасты фарфор;
Тарелка глуб. фарфор 300мл;
Тарелка мелкая. Фарфор;
Соусник фарфор, 80мл;
Бак с крышкой (для пищевых целей);
Термометр инфракрасный;
Кастрюля вакуумная высокая;
Дуршлаг конический 240мм нерж. сталь;
Пистолет коптильный профессиональный;
Скороварка 5л нерж. сталь;
Стеллаж СтПН 800х500х1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж. уголок 40х40мм);
Стол СППр 1800х600х850 (полка сплошная. Нерж. 795х475х35, 6 ног, с бортом, карк);
Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1. Егоршин, А. П. Основы управления персоналом: учебное пособие / А. П. Егоршин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 352 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	– правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного	

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	– персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
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;	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
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;	– Формирование патриотизма, уважение к родной культуре и другим культурам; – ориентация на демократические ценности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	-сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственно относится к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно - оздоровительной деятельностью;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии:
16675 Повар,
12901 Кондитер,
16472 Пекарь

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

г. Нефтеюганск 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь разработана на основании

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., регистрационный номер 24480), и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Разработчик: Боброва Я.А., Итишева Г.К., мастер производственного обучения
(ФИО, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии и рекомендована для внутреннего использования, протокол № 8 от «14» апреля 2026 г.

Председатель ПЦК: О.А. Цаплий
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

		стр.
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	**4**
2	Структура и содержание профессионального модуля	**11**
3	Условия реализации профессионального модуля	**34**
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	**43**
	Приложение 1. Комплект контрольно-измерительных средств	**79**
	Приложение 2. Комплект контрольно-оценочных средств	**112**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР, 16472 ПЕКАРЬ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК. 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК. 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Профессиональные компетенции**
ВД	«Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, пекарь»
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении,

	эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

	ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **736 ч.,** в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **730 ч.**

В случае превышения эпидемиологических порогов заболеваемости гриппом и ОРВИ, а также внебольничной пневмонии и при распространении новой коронавирусной инфекции (COVID-19), для предотвращения распространения инфекции и (или) в случае непредвиденных обстоятельств (стихийных бедствий, серьёзных технических неполадок в инфраструктуре колледжа, невозможности заменить преподавателя по дисциплине, перехода на индивидуальный учебный план и т.п.), не зависящих от Колледжа, реализация рабочей программы учебной дисциплины может осуществляться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Это обеспечивает непрерывность образовательного процесса с использованием электронных средств обучения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля[1*]**	**Суммарный объем нагрузки, час.**	**Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.**				**Самостоятельная работа**
			Обучение по МДК		**Практики**		
			Всего аудиторной нагрузки/ электронное обучение	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**7**	**8**	**9**
ПК 1.1. -5.6. ОК 01. - ОК 09.	**Раздел модуля 1.** МДК 07.01Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	**86**	**86**	48	**126**		
ПК 5.1., 5.2., 5.4., 5.5., 5.6. ОК 01. - ОК 09.	**Раздел модуля 2.** МДК 07.02.Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	**88**	**88**	68	**150**		
ПК 5.1. -5.3., 5.6. ОК 01. - ОК 09.	**Раздел модуля 3**. МДК 07.03.Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	**88**	**88**	52	**192**		
ПК 1.1. -5.6. ОК 01. - ОК 09.	Учебная практика, часов	**468**					
	Экзамен	**6**					
	Всего:	**736**	**262**	168	**468**		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки *(лекция **(л)**, практическая работа **(п)**, лабораторная работа **(л/р)**)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Выполнение работ по профессии: 16675 Повар					
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар					
Тема 1.1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	**Содержание учебного материала**				
	1.	Введение в курс кулинарии. Классификация традиционных видов овощей. Механическая кулинарная обработка овощей.	*л*	*1*	ПК 1.1. -5.6. ОК 01. - ОК 09.
	2.	Заполнение таблицы: формы нарезания, размеры и кулинарное использование овощей.	*п*	*1*	
	3.	Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству, сроки хранения очищенных овощей. Отходы овощей и их использование. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей. Полуфабрикаты из овощей.	*л*	*1*	
	4.	Блюда и гарниры из варёных и припущенных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	*л*	*1*	
	5.	Составление технологических схем и карт блюд: картофель отварной, картофельное пюре.	*п*	*1*	
	6.	Составление технологических схем и карт блюд: картофель в молоке, капусты брокколи отварной с сыром.	*п*	*1*	
	7.	Составление технологических схем и карт блюд: овощи,	*п*	*1*	

		припущенные в молочном соусе			
	8.	Блюда и гарниры из жареных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	*л*	*1*	
	9.	Составление технологических схем и карт блюд: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, котлеты морковные, котлеты картофельные, зразы картофельные.	*п*	*1*	
	10.	Блюда и гарниры из тушеных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	*л*	*1*	
	11.	Составление технологических схем и карт блюд: капуста тушеная, рагу из овощей, голубцы овощные, перец фаршированный.	*п*	*1*	
	12.	Блюда и гарниры из запечённых овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	*л*	*1*	
	13.	Составление технологических схем и карт блюд: картофельная запеканка., рулет картофельный, овощи, запеченные в соусе	*п*	*1*	
	14.	Ассортимент простых и основных блюд из грибов. Обработка грибов.	*л*	*1*	
	15.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов.	*л*	*1*	
	16.	Составление технологических схем и карт блюд: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные.	*п*	*1*	
	17.	**Контрольная работа по теме 1.1**	*п*	*1*	
Тема 1.2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых,	**Содержание учебного материала**				
	18.	Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Особенности приготовления жидких, вязких и густых каш.	*л*	*1*	

макаронных изделий, яиц, творога	**19.**	Составление технологических схем и карт блюд: каша рассыпчатая гречневая, каша жидкая манная, каша вязкая рисовая.	*п*	*1*	
	20.	Технология приготовления основных блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых и кукурузы для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	*л*	*1*	
	21.	Составление технологических схем и карт блюд: биточки, бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе.	*п*	*1*	
	22.	Технология приготовления основных блюд из яиц. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из яиц. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из яиц для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	*л*	*1*	
	23.	Составление технологических схем и карт блюд: яйца варёные, яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром, омлет натуральный, смешанный омлет, фаршированный омлет.	*п*	*1*	
	24.	Технология приготовления основных блюд из творога. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из творога. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из яиц для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	*л*	*1*	
	25.	Составление технологических схем и карт блюд: творог с молоком, сливками, сметаной, вареники с творожные фаршем, вареники	*п*	*1*	

		ленивые отварные, пудинг из творога, сырники, запеканка из творога.			
	26.	Технология приготовления основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	*л*	*1*	
	27.	Составление технологических схем и карт блюд: макароны с сыром, брынзой и творогом.	*п*	*1*	
	28.	Составление технологических схем и карт блюд: макароны отварные с томатом, макароны, запечённые с сыром, макаронник	*п*	*1*	
	29.	**Контрольная работа по теме 1.2**	*п*	*1*	
Тема 1.3. Приготовление супов и соусов	**Содержание учебного материала**				
	30.	Классификация и ассортимент супов. Оборудование и инвентарь для приготовления супов.	*л*	*1*	
	31.	Технология приготовления бульонов и отваров. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бульонов и отваров. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	*л*	*1*	
	32.	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	*л*	*1*	
	33.	Составление технологических схем и карт на блюда: суп-лапша	*п*	*1*	

		домашняя, уха рыбацкая. Суп гороховый, суп-харчо, крестьянский суп, щи из свежей капусты.			
	34.	Технологический процесс приготовления прозрачных супов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	*л*	*1*	
	35.	Технологический процесс приготовления молочных супов, супов-пюре, Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	*л*	*1*	
	36.	Технологический процесс приготовления холодных и сладких супов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	*л*	*1*	
	37.	Технологический процесс приготовления соусов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении соусов. Температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых соусов. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	*л*	*1*	
	38.	Составление технологических схем и карт на блюда: основной белый соус и его производные, соус молочный, соус сметанный	*п*	*1*	
	39.	Составление технологических схем и карт на блюда: основной красный соус и его производные.	*п*	*1*	

	40.	**Контрольная работа по теме 1.3**	*п*	*1*	
Тема 1.4. Обработка сырья и Приготовление простых и основных блюд из рыбы	**Содержание учебного материала**				
	41.	Строение, пищевая ценность. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Оценка качества рыбных товаров.	*л*	*1*	
	42.	Обработка и разделка чешуйчатой рыбы. Особенности обработки и разделки сельди. Требования к качеству обработки и разделки чешуйчатой рыбы. Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки бесчешуйчатой рыбы.	*л*	*1*	
	43.	Ассортимент, приготовление натуральных и рубленных полуфабрикатов из рыбы. Классификация натуральных и рубленных полуфабрикатов из рыбы	*л*	*1*	
	44.	Приготовление блюд из рыбы. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	*л*	*1*	
	45.	Ассортимент, приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы рубленной.	*л*	*1*	
	46.	Составление технологических схем и карт блюд: рыба отварная по-польски, рыба в рассоле, рыба в томатном соусе, рыба по-русски, тушеная в томатном соусе с овощами.	*п*	*1*	
	47.	Составление технологических схем и карт блюд: рыба, жаренная по-ленинградски, рыба, жаренная во фритюре, рыба, жаренная с зелёным маслом.	*п*	*1*	

	48.	Составление технологических схем и карт блюд: рыба, запечённая по- русски рыба, запечённая под молочным соусом.	*п*	*1*	
	49.	Составление технологических схем и карт блюд: тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатным соусом.	*п*	*1*	
	50.	Составление технологических схем и карт блюд: котлеты или биточки рыбные.	*п*	*1*	
	51.	**Контрольная работа по темам 1.4**	*п*	*1*	
Тема 1.5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**Содержание учебного материала**				
	52.	Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	*л*	*1*	
	53.	Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	*л*	*1*	
	54.	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.	*л*	*1*	
	55.	Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.	*л*	*1*	
	56.	Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, мяса.	*л*	*1*	
	57.	Составление технологических схем и карт блюд: мясо отварное мясо, жаренное крупным куском (ростбиф), бифштекс, филе, лангет.	*п*	*1*	
	58.	Составление технологических схем и карт блюд: антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык.	*п*	*1*	
	59.	Составление технологических схем и карт блюд из тушеного, запеченного и рубленого мяса	*п*	*1*	
	60.	Составление технологических схем и карт блюд: мясо тушёное, мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое по-домашнему, рагу.	*п*	*1*	

	61.	Составление технологических схем и карт блюд: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом.	*п*	*1*	
	62.	Составление технологических схем и карт блюд: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленный, котлеты биточки с гарниром, тефтели.	*п*	*1*	
	63.	Составление технологических схем и карт блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.	*п*	*1*	
	64.	Составление технологических схем и карт блюд из субпродуктов.	*п*	*1*	
	65.	**Контрольная работа по теме 1.5**	*п*	*1*	
Тема 1.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	**Содержание учебного материала**				
	66.	Ассортимент холодных блюд и закусок. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных кондитерских изделий. холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. Подготовка продуктов при приготовлением холодных блюд. Технология приготовления бутербродов.	*л*	*1*	
	67.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов и винегретов. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим	*л*	*1*	
	68.	Составление технологических схем и карт блюд: салат из белокочанной капусты, салат «Весна», салат витаминный.	*п*	*1*	
	69.	Составление технологических схем и карт блюд: салат «Летний», салат картофельный.	*п*	*1*	
	70.	Составление технологических схем и карт блюд: салат мясной, салат столичный, винегрет овощной	*п*	*1*	
	71.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим.	*л*	*1*	
	72.	Составление технологических схем и карт блюд: икра баклажанная, яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные, помидоры, фаршированные мясным салатом, грибы солёные и маринованные с луком.	*п*	*1*	

	73.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы и мяса. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим.	*л*	*1*	
	74.	Составление технологических схем и карт блюд: ветчина с гарниром.	*п*	*1*	
	75.	Составление технологических схем и карт блюд: ростбиф с гарниром.	*п*	*1*	
	76.	Составление технологических схем и карт блюд: мясо (язык, птица) отварное с гарниром; студень говяжий, паштет из печени.	*п*	*1*	
	77.	**Контрольная работа по теме 1.6**	*п*	*1*	
Тема 1.7 Приготовление сладких блюд и напитков	**Содержание учебного материала**				
	78.	Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.	*л*	*1*	
	79.	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Технология приготовления компотов и киселей. Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад). Отпуск, температура подачи.	*л*	*1*	
	80.	Составление технологических схем и карт блюд: компот из свежих плодов или ягод, компот из сухих фруктов и ягод, кисель из свежих ягод, кисель молочный	*п*	*1*	
	81.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.	*л*	*1*	
	82.	Составление технологических схем и карт блюд: желе из плодов и ягод свежих; мусс клюквенный; самбук абрикосовый.	*п*	*1*	
	83.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.	*л*	*1*	
	84.	Составление технологических схем и карт блюд: пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные.	*п*	*1*	

	85.	Составление технологических схем и карт блюд: шарлотка с яблоками, пудинг сухарный.	*п*	*1*	
	86.	**Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	
Раздел модуля 2. Приготовление простых и основных мучных блюд, мучных кондитерских изделий.					
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии 12 901 Кондитер					
Тема 2.1. Подготовка кондитерского сырья к производству. Замес теста.	**Содержание учебного материала**				
	87.	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	*л*	*1*	ПК 5.1., 5.2., 5.4., 5.5., 5.6. ОК 01. - ОК 09.
	88.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	*л*	*1*	
	89.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству: мука, крахмал, сахар, мёд, патока, молоко и молочные продукты	*л*	*1*	
	90.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству: масло, маргарин, жиры для фритюра.	*л*	*1*	
	91.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству: овощи, фрукты, крупы, разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак	*п*	*1*	
	92.	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	*л*	*1*	
	93.	Способы разрыхления теста: биологический, химический, механический.	*п*	*1*	
	94.	Процессы, происходящие при выпечке теста. Упёк и припёк изделий.	*п*	*1*	
	95.	Решение задач на определение упёка и припёка изделий.	*п*	*1*	
	96.	**Контрольная работа по теме 2.1**	*п*	*1*	
Тема 2.2. Технология приготовления	**Содержание учебного материала**				
	97.	Ассортимент простых и основных мучных блюд, мучных кулинарных изделий, мучных гарниров.	*л*	*1*	ПК 5.1., 5.2., 5.4., 5.5., 5.6.

простых и основных мучных блюд.		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			ОК 01. - ОК 09.
	98.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши и начинки	*п*	*1*	
	99.	Составление технологических карт: фарши и начинки для мучных кулинарных изделий.	*п*	*1*	
	100.	Технология приготовления пресного теста, дрожжевого теста.	*л*	*1*	
	101.	Составление технологических карт на мучные гарниры: лапша домашняя, клёцки, профитроли, тарталетки.	*п*	*1*	
	102.	Технология приготовления блинчатого теста. Недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении блинчиков, причины возникновения и пути их устранения. Ассортимент изделий.	*л*	*1*	
	103.	Составление технологических карт на мучные блюда: вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики.	*п*	*1*	
	104.	Составление технологических карт на мучные кулинарные изделия: пирожки, расстегаи, ватрушки, пироги.	*п*	*1*	
	105.	Технология приготовления изделий, жаренных во фритюре. Особенности приготовления теста для жарки во фритюре. Требования к фритюру. Используемое оборудование и инвентарь.	*л*	*1*	
	106.	Составление технологических карт на мучные изделия: пирожки жареные,	*п*	*1*	
	107.	Составление технологических карт на мучные изделия: пончики московские, хворост.	*п*	*1*	
	108.	**Контрольная работа по теме 2.1**	*п*	*1*	
Тема 2.3. Бездрожжевое тесто и изделия	**Содержание учебного материала**				
	109.	Технология приготовления песочного теста. Разделка теста для выпечки целым пластом и поштучно, формование, режим выпечки. Требования к качеству. Дефекты песочного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент	*л*	*1*	ПК 5.1., 5.2., 5.4., 5.5., 5.6. ОК 01. - ОК 09.

		изделий.			
	110.	Составление технологических схем и карт: печенье песочное, печенья «звёздочка», пирог песочный с начинкой.	*п*	*1*	
	111.	Технология приготовления сдобного пресного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты сдобного пресного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	*л*	*1*	
	112.	Составление технологических схем и карт: ватрушки, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.	*п*	*1*	
	113.	Технология приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способом.	*п*	*1*	
	114.	Разделка, формование, режим выпечки, глазирование пряников. Дефекты пряничного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Ассортимент изделий	*п*	*1*	
	115.	Составление технологических схем и карт: пряники глазированные, пряники медовые, пряники «детские».	*п*	*1*	
	116.	Технология приготовления воздушного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты воздушного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий	*л*	*1*	
	117.	Составление технологических схем и карт: печенье воздушное «Меренги», пирожное воздушное двухслойное.	*п*	*1*	
	118.	Технология приготовления миндального теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты миндального полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	*л*	*1*	
	119.	Составление технологических схем и карт: печенье миндальное, пирожное «Идеал»	*п*	*1*	
	120.	Технология приготовления бисквитного теста с подогревом. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	*л*	*1*	
	121.	Составление технологических схем и карт: изделия из бисквитного теста с подогревом.	*п*	*1*	

	122.	Технология приготовления бисквитного теста холодным способом (буше). Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	*л*	*1*	
	123.	Составление технологических схем и карт: изделия из бисквитного теста «буше»	*п*	*1*	
	124.	Технология приготовления бисквитного масляного бисквита. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	*п*	*1*	
	125.	Составление технологических схем и карт: изделия из масляного бисквита.	*п*	*1*	
	126.	Технология приготовления заварного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты заварного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	*л*	*1*	
	127.	Составление технологических схем и карт: кольца воздушные, пирожное «Эклер».	*п*	*1*	
	128.	Технология приготовления слоёного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты слоёного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	*п*	*1*	
	129.	Составление технологических схем и карт: печенье «слоёные столбики», языки слоёные, пирог слоёный с повидлом.	*п*	*1*	
	130.	Технология приготовления вафельного теста. Разделка теста для выпечки целым пластом и поштучно, формование, режим выпечки. Требования к качеству. Дефекты песочного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	*л*	*1*	
	131.	Составление технологических схем и карт: : трубочка вафельная с начинкой	*п*	*1*	
	132.	Составление технологических схем и карт торт шоколадно-вафельный.	*п*	*1*	
	133.	**Контрольная работа по теме 2.3**	*п*	*1*	
Тема 2.4.	**Содержание учебного материала**				

Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	**134.**	Виды отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, используемый инвентарь, способы отделки.	*л*	*1*	ПК 5.1., 5.2., 5.4., 5.5., 5.6. ОК 01. - ОК 09.
	135.	Технология приготовления сиропов, помады.	*п*	*1*	
	136.	Составление технологических схем и карт на изделия: сироп для промочки, помада сахарная	*п*	*1*	
	137.	Технология приготовления сливочных кремов.	*п*	*1*	
	138.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: крем сливочный и его производные»	*п*	*1*	
	139.	Составление технологических схем и карт на изделия: крем «Шарлотт», крем «Гляссе», крем «Новый»	*п*	*1*	
	140.	Технология приготовления белковых кремов.	*п*	*1*	
	141.	Составление технологических схем и карт на изделия: крем белковый сырцовый, крем белковый заварной, крем «зефир»	*п*	*1*	
	142.	Технология приготовления заварного крема, крема из сливок, сметанного крема.	*п*	*1*	
	143.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: крем из сливок, заварной крем	*п*	*1*	
	144.	Технология приготовления желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов	*п*	*1*	
	145.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: желе из желатина, желе из агара.	*п*	*1*	
	146.	Технология приготовления сахарной мастики, марципана	*п*	*1*	
	147.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: сахарная сырцовая мастика, сахарная заварная мастика,	*п*	*1*	
	148.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: марципана, пралине.	*п*	*1*	
	149.	Технология приготовления глазури и кандира, шоколада, способы украшения	*п*	*1*	
	150.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: глазурь сырцовая, глазурь заварная, шоколадная глазурь, кандир для сахарных фигур	*п*	*1*	
	151.	Посыпки: Бисквитная жареная крошка. Песочная крупка. Крошка из воздушного полуфабриката. Слоеная крошка. Сахаристые	*п*	*1*	

		посыпки. Нонпарель. Шоколадная и ореховая посыпки.			
	152.	Способы отделки.	*п*	*1*	
	153.	Технология приготовления карамели, способы отделки.	*п*	*1*	
	154.	Способы украшения отделочными полуфабрикатами	*п*	*1*	
	155.	**Контрольная работа по теме 2.4**	*п*	*1*	
Тема 2.5. Торты и пирожные	**Содержание учебного материала**				
	156.	Классификация тортов и пирожных. Особенности приготовления.	*л*	*1*	ПК 5.1., 5.2., 5.4., 5.5., 5.6. ОК 01. - ОК 09.
	157.	Технология изготовления, оформления, реализации бисквитных пирожных и тортов.	*л*	*1*	
	158.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное бисквитное фруктово-желейное, пирожное бисквитное фруктовое (буше)	*п*	*1*	
	159.	Составление технологических схем и карт на изделия: торт «Сказка», торт бисквитно- фруктовый, торт «Прага»	*п*	*1*	
	160.	Технология изготовления, оформления, реализации песочных пирожных и тортов.	*п*	*1*	
	161.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное песочное с кремом, пирожное «песочное с фруктовой начинкой», торт «Абрикотин», торт «Листопад»	*п*	*1*	
	162.	Технология изготовления, оформления, реализации слоёных пирожных и тортов.	*п*	*1*	
	163.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Слойка с кремом», пирожное трубочка с кремом», торт «Московская слойка.	*п*	*1*	
	164.	Технология изготовления, оформления, реализации заварных пирожных и тортов.	*п*	*1*	
	165.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Орешек», «Трубочка с кремом»	*п*	*1*	
	166.	Технология изготовления, оформления, реализации воздушных и воздушно-ореховых пирожных и тортов.	*п*	*1*	
	167.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Лада», торт «Полёт», торт «Киевский»	*п*	*1*	
	168.	Технология изготовления, оформления, реализации крошковых	*п*	*1*	

		пирожных и тортов.			
	169.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Картошка», торт «Ёжик»	*п*	*1*	
	170.	Технология изготовления, оформления, реализации фруктовые и легких обезжиренные тортов и пирожных	*п*	*1*	
	171.	Составление технологических схем и карт на изделия: торт фруктово-сливочный.	*п*	*1*	
	172.	Составление технологических схем и карт на изделия: торт «Птичье молоко»	*п*	*1*	
	173.	**Контрольная работа по теме 2.4**	*п*	*1*	
	174.	**Дифференцированный зачет**	*п*	*1*	
Раздел модуля 3. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий.					
МДК 07.03. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь					
Тема 3.1. Сырьё хлебопекарного производства	**Содержание учебного материала**				
	175.	Технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	*л*	*1*	ПК 5.1. -5.3., 5.6. ОК 01. - ОК 09.
	176.	Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях пекарни.	*л*	*1*	
	177.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для подготовки и дозирования сырья, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	*л*	*1*	
	178.	Виды хлебных злаков. Строение и химический состав зерна.	*л*	*1*	
	179.	Виды и сорта муки.	*л*	*1*	
	180.	Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.	*л*	*1*	
	181.	Контроль качества муки. Подготовка к производству.	*л*	*1*	
	182.	Вода. Санитарно-гигиенические требования к воде.	*л*	*1*	
	183.	Пищевая поваренная соль: сорта, контроль качества.	*л*	*1*	
	184.	Дрожжи. Подготовка к производству.	*л*	*1*	
	185.	Сахар и сахаросодержащие продукты.	*л*	*1*	
	186.	Молоко и молоко содержащие продукты.	*л*	*1*	
	187.	Яйца и яичные продукты. Жиры, масла. Подготовка к производству.	*л*	*1*	
	188.	Солод, орехи, пряности, эссенции ароматические пищевые, плодово-ягодные и овощные продукты. Подготовка к производству.	*л*	*1*	
	189.	Улучшители и пищевые добавки.	*л*	*1*	

	190.	Взаимозаменяемость дополнительного сырья.	*л*	*1*	
	191.	Составление технологической схемы приготовления отделочных полуфабрикатов: отделочной крошки.	*п*	*1*	
	192.	Составление технологической схемы приготовления отделочных полуфабрикатов: помады.	*п*	*1*	
	193.	Составление технологической схемы приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропа.	*п*	*1*	
	194.	**Контрольная работа по теме 3.1**	*п*	*1*	
Тема 3.2. Технологические операции приготовления и разделки теста	**Содержание учебного материала**				
	195.	Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.	*л*	*1*	ПК 5.1. -5.3., 5.6. ОК 01. - ОК 09.
	196.	Понятие о рецептуре. Замес и образование теста.	*л*	*1*	
	197.	Способы разрыхления и брожение теста	*п*	*1*	
	198.	Составление технологических схем приготовления дрожжей и заварок.	*п*	*1*	
	199.	Технология приготовления опары для различных видов теста в соответствии с рецептурой	*л*	*1*	
	200.	Технология приготовления закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой	*л*	*1*	
	201.	Сущность процессов созревания теста. Методы определение готовности полуфабрикатов (опары и закваски).	*л*	*1*	
	202.	Способы приготовления пшеничного теста. Однофазный способ приготовления теста. Непрерывный и периодический.	*п*	*1*	
	203.	Приготовление теста ускоренным способом. Приготовление теста в две стадии.	*п*	*1*	
	204.	Приготовление теста по интенсивно (холодной) технологии.	*п*	*1*	
	205.	Преимущества прогрессивных способов приготовления теста.	*л*	*1*	
	206.	Составление технологической схемы приготовление теста на густой опаре.	*п*	*1*	
	207.	Составление технологической схемы приготовления теста для сдобных изделий	*п*	*1*	
	208.	Составление технологической схемы приготовления теста для слоёных изделий.	*п*	*1*	
	209.	Составление технологической схемы приготовление теста на жидких опарах.	*п*	*1*	

	210.	Составление технологической схемы приготовления теста на жидких заквасках.	*п*	*1*	
	211.	Составление технологической схемы приготовления теста на полуфабрикатах из цельного зерна.	*п*	*1*	
	212.	Составление технологической схемы теста на сухих смесях.	*п*	*1*	
	213.	Составление технологической схемы приготовления замороженного теста.	*п*	*1*	
	214.	Составление технологической схемы приготовления теста для бараночных изделий	*п*	*1*	
	215.	Составление технологической схемы приготовления для сухарных плит	*п*	*1*	
	216.	Ассортимент ржаного хлеба. Способы приготовление ржаного теста.	*л*	*1*	
	217.	Составление технологической схемы приготовления теста на жидких ржаных заквасках.	*п*	*1*	
	218.	Составление технологической схемы ускоренным способом на сухих ржаных заквасках.	*п*	*1*	
	219.	Составление технологической схемы приготовления теста на густых ржаных заквасках.	*п*	*1*	
	220.	Составление технологической схемы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	*п*	*1*	
	221.	Определение готовности муки.	*п*	*1*	
	222.	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.	*п*	*1*	
	223.	Понятие разделки теста. Оборудование и инвентарь, применяемые для разделки теста.	*л*	*1*	
	224.	Безопасные условия труда при обслуживании тесторазделочного оборудования.	*л*	*1*	
	225.	Деление теста на куски с учетом упёка и усушки, округление тестовых заготовок, промежуточная расстойка, формование изделий.	*п*	*1*	
	226.	Отделка сформованных изделий, предварительная расстойка перед выпечкой.	*п*	*1*	
	227.	Составление схемы: «Технологический процесс разделки теста вручную»	*п*	*1*	
	228.	Составление схемы: «Технологический процесс разделки теста на тесторазделочном оборудовании»	*п*	*1*	
	229.	Составление схем разделки теста для различного ассортимента:	*п*	*1*	

		формового, подового хлеба			
	230.	Составление схем разделки теста для различного ассортимента: для булочных и сдобных изделий	*п*	*1*	
	231.	Составление схем разделки теста для различного ассортимента: для бараночных изделий	*п*	*1*	
	232.	Определение дефектов хлеба и хлебобулочных изделий, вызванных неправильной разделкой теста.	*п*	*1*	
	233.	Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки	*л*	*1*	
	234.	Изучение форм и листов, применяемые для выпечки тестовых заготовок.	*п*	*1*	
	235.	**Контрольная работа по теме 3.2**	*п*	*1*	
Тема 3.3. Выпечка, хранение и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий.	**Содержание учебного материала**				
	236.	Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.	*л*	*1*	ПК 5.1. -5.3., 5.6. ОК 01. - ОК 09.
	237.	Хлебопекарные печи.	*л*	*1*	
	238.	Безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарных печей.	*л*	*1*	
	239.	Режим выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба.	*л*	*1*	
	240.	Особенности выпечки некоторых видов изделий.	*л*	*1*	
	241.	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	*л*	*1*	
	242.	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.	*л*	*1*	
	243.	Определение упека	*п*	*1*	
	244.	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.	*л*	*1*	
	245.	Остывание и усушка хлеба. Процессы, происходящие при хранении.	*п*	*1*	
	246.	Определение условий и сроков хранения.	*п*	*1*	
	247.	Определение черствения хлеба и способов сохранения свежести.	*п*	*1*	
	248.	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	*л*	*1*	
	249.	Понятие о выходе хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба.	*л*	*1*	
	250.	Контроль выхода хлеба.	*п*	*1*	
	251.	Расчёт выхода готовой продукции.	*п*	*1*	
	252.	Расчёт упёка.	*п*	*1*	
	253.	Заполнение таблицы: «Дефекты хлеба»	*п*	*1*	
	254.	Заполнение таблицы: «Болезни хлеба»	*п*	*1*	

	255.	Контроль качества готовой продукции.	*п*	*1*	
	256.	Контроль качества и отбраковка готовой продукции по органолептическим показателям.	*п*	*1*	
	257.	Изучение правил укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.	*п*	*1*	
	258.	Требования к упаковке и маркировке изделий.	*п*	*1*	
	259.	Упаковочное оборудование.	*п*	*1*	
	260.	Безопасные условия труда при обслуживании упаковочного оборудования.	*п*	*1*	
	261.	**Контрольная работа по теме 3.3**	*п*	*1*	
	262.	**Дифференцированный зачёт**	*п*	*1*	
	Всего			***262***	
УП. 07.01 Учебная практика **Виды работ по профессии «Повар» 126 ч**					
1. приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов				*6*	
2. приготовление каш и гарниров из круп, блюд из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога				*6*	
3. приготовление каш и гарниров из круп, блюд из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога				*6*	
4. приготовление бульонов, отваров, супов.				*6*	
5. приготовление блюд из мяса, птицы и рыбы				*6*	
6. приготовление сладких блюд и напитков				*6*	
7. Приготовление блюд из овощей и грибов.				*6*	
8. Приготовление из круп, бобовых.				*6*	
9. Приготовление блюд из макаронных изделий				*6*	
10.Приготовление блюд из творога.				*6*	
11.Приготовления соусов.				*6*	
12.Обработки сырья и приготовления блюд из рыбы массового производства				*6*	
13. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса массового производства.				*6*	
14. Обработка сырья и приготовление блюд домашней птицы массового производства.				*6*	
15. Обработка сырья и приготовление блюд домашней птицы массового производства.				*6*	
16. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок несложного приготовления.				*6*	
17.Приготовление сладких блюд (десертов).				*6*	
18.Приготовление сладких блюд (десертов).				*6*	
19.Приготовление холодных напитков				*6*	

20. Приготовление горячих напитков	*6*	
Дифференцированный зачет	*6*	
УП. 07.02 Учебная практика **Виды работ по профессии «Кондитер» 150 ч**		
1. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление блинчиков, оладий, пончиков московских.	*6*	
2. Приготовление изделий из песочного и заварного теста: песочного печенья (выемного и отсадного), пирожное «Трубочка с кремом»	*6*	
3. Приготовление изделий из песочного и заварного теста: песочного печенья (выемного и отсадного), пирожное «Трубочка с кремом»	*6*	
4. Приготовление изделий из бисквитного теста: пирожное бисквитно-кремовое, пирожное «Буше».	*6*	
5.Подготовка сыпучих продуктов к производству.	*6*	
6. Подготовка кондитерского сырья к производству.	*6*	
7. Приготовление полуфабрикатов: фаршей, начинок.	*6*	
8. Приготовление полуфабрикатов: фаршей, начинок.	*6*	
9. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	*6*	
10. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	*6*	
11. Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши.	*6*	
12. Приготовление песочного теста и изделий из него.	*6*	
13. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	*6*	
14. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	*6*	
15. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	*6*	
16. Приготовление заварного теста и изделий из него.	*6*	
17. Приготовление слоеного теста и изделий из него.	*6*	
18. Приготовление воздушного теста и изделий из него	*6*	
19. Приготовление миндального теста и изделий из него	*6*	
20. Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, желе, глазурей, посыпок.	*6*	
21. Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, желе, глазурей, посыпок.	*6*	
22. Приготовление пирожных из разных полуфабрикатов	*6*	
23. Приготовление тортов из разных полуфабрикатов	*6*	
24. Приготовление полуфабрикатов: сиропов, помады.	*6*	
Дифференцированный зачет (комплексный)	*6*	
УП. 07.03 Учебной практика 192 ч		

1. Приготовление заквасок, опар, теста для производства хлеба.	*6*	
2. Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Характеристика способов замеса теста.	*6*	
3. Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Характеристика способов замеса теста.	*6*	
4. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Приготовление теста как важнейшая стадия технологического процесса производства хлеба.	*6*	
5. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Приготовление теста как важнейшая стадия технологического процесса производства хлеба.	*6*	
6. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.	*6*	
7. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.	*6*	
8. Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.	*6*	
9. Приготовление теста на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.	*6*	
10. Приготовление теста на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.	*6*	
11. Приготовление теста безопорным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.	*6*	
12. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.	*6*	
13. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.	*6*	
14. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.	*6*	
15. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.	*6*	
16. Брожение теста. Определение готовности опары и теста.	*6*	
17. Брожение теста. Определение готовности опары и теста.	*6*	
18. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка,	*6*	
19. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка,	*6*	
20. Выпечка формового и подового пшеничного хлеба	*6*	
21. Выпечка формового и подового ржаного хлеба	*6*	

22. Выпечка формового и подового пшенично-ржаного хлеба	*6*	
23. Выпечка булочных изделий, батонов.	*6*	
24. Выпечка сдобных изделий.	*6*	
25. Выпечка бараночных изделий (сушек, баранок, бубликов).	*6*	
26. Выпечка бараночных изделий (сушек, баранок, бубликов).	*6*	
27. Выпечка сухарных изделий.	*6*	
28. Выпечка сухарных изделий.	*6*	
29. Производить отбраковку готовой продукции	*6*	
30. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	*6*	
31. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнер	*6*	
32. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка. Дифференцированный зачет (комплексный)	*6*	
	468	
Итого	***730***	
Квалификационный экзамен	*6*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства, учебного кондитерского цеха, учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование учебного кабинета:

Рабочие места на 30 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя;
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска.
Оборудование лаборатории:

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весы механические РН6Ц13У;
Весы электронные настольные до 2кг;
Машина посудомоечная МПК-1100К;
Весы товарные г/п 100 кг;
Весы порционные AD;
Весы порционные электронные;
Миксер планетарный;
Стол подсобный 1400*700*800;
Сервировочная тележка;
Стол производственный пристенный 1200*600*850;
Стеллаж 1200*500*17400;
Печь СВЧ;
Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
Миксер для коктейлей;
Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
Стеллаж 1800х600х1800;
Холодильник бытовой;
Блинница электрическая;
Блинница электрическая 4-х порционная;
Чайник-термос 5л.;
Миксер Vittek;
Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
Миксер планетарный HLB-7;
Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
Блендер бытовой BOSCH;
Гриль контактный GH-811;
Фритюрница HD F8;
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
Кипятильник наливной WB-30;
Миксер бытовой BOSCH;
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
Мясорубка 12/S;
Морозильная МЛП 350 красный;
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
Печь пекарская ХПЭ-750/3;

Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
Стеллаж из нержавеющей стали;
Передвижной стеллаж для посуды;
Тестомес спиральный 18/CN;
Термометр;
Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
Форма для пирожен;
Лоток для посуды;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;8,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;13,2 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;19,9 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;26,5 л;
Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
Гастроемкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
Венчик; сталь нерж., силикон; металлич.;
Крышка; сталь нерж., D=26см;
Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.;
Конус для выпечки рожков, 130мм;
Крышка, сталь нерж., D=24см;
Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
Крышка сталь нерж., D=28см;
Крышка сталь нерж., D=20см;
Друшлаг сталь нерж металлик.
Сушка 600;
Слайсер Beckers mod E220CE;
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
Доска разделочная, бамбук 28*22см;
Доска разделочная, бамбук 33*22см;
Банка винтаж 0,75л (микс 1);
Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадр;
Ложка кухонная из бамбука 28см;
Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
Плита индукционная ПЭИ-4;
Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20мм;

Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х353х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х20мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х20мм;
Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
Кувшин мерный 600мл;
Венчик 280мм, 12спиц;
Сито 250мм нерж.сталь;
Подставка для досок 360х265х160мм нерж. на 6 ячеек;
Лопатка силиконовая бежевая;
Скалка бук 40х500мм;
Шумовка нерж.ручка 20см;
Терка 4 грани, нерж.сталь;
Половник 250мл нерж.сталь;
Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
Коврик армированный, 42х29,5 см;
Щипцы универсальные 300мм;
Ножницы кухонные 305см;
Контейнер пищевой 21л;
Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
Нож столовый 225мм нерж.сталь;
Тарелка одноразовая белая (100шт);
Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
Смеситель для мойки, высокий излив;
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;
СВЧ-печь RCS511DSE;
Фритюрница FT4;
Мясорубка 12/S;
Блендер с подогревом TM1128;
Соковыжималка шнековая CJE6203;
Весы порционные CAS AD-5;
Кулер для воды HotFrost V115;
Зонт вытяжной ЗВН-04 2000х2000х400;
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
Миска 350мл;
Миска, нерж.сталь 510мл;
Миска, нерж.сталь 1080мл;
Миска 240мм из нерж.стали;
Миска с крышкой 0,6л;
Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
Тарелка д/пасты фарфор;

Тарелка глуб. фарфор 300мл;
Тарелка мелкая. Фарфор;
Соусник фарфор, 80мл;
Бак с крышкой (для пищевых целей);
Термометр инфракрасный;
Кастрюля вакуумная высокая;
Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
Пистолет коптильный профессиональный;
Скороварка 5л нерж.сталь;
Стеллаж СтПН 800х500х1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40х40мм);
Стол СППр 1800х600х850 (полка сплошная. Нерж. 795х475х35, 6 ноог, с бортом, карк);
Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. дополнител).
Оборудование учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):
Весы механические РН6Ц13У;
Весы электронные настольные до 2кг;
Машина посудомоечная МПК-1100К;
Весы товарные г/п 100 кг;
Весы порционные AD;
Весы порционные электронные;
Миксер планетарный;
Стол подсобный 1400*700*800;
Сервировочная тележка;
Стол производственный пристенный 1200*600*850;
Стеллаж 1200*500*17400;
Печь СВЧ;
Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;
Миксер для коктейлей;
Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850;
Стеллаж 1800х600х1800;
Холодильник бытовой;
Блинница электрическая;
Блинница электрическая 4-х порционная;
Чайник-термос 5л.;
Миксер Vittek;
Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;
Миксер планетарный HLB-7;
Мукопросеиватель вибрационный Каскад;
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;
Блендер бытовой BOSCH;
Гриль контактный GH-811;
Фритюрница HD F8;
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);
Кипятильник наливной WB-30;
Миксер бытовой BOSCH;
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;
Мясорубка 12/S;
Морозильная МЛП 350 красный;
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;
Печь пекарская ХПЭ-750/3;

Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;
Стеллаж из нержавеющей стали;
Передвижной стеллаж для посуды;
Тестомес спиральный 18/CN;
Термометр;
Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;
Форма для пирожен;
Лоток для посуды;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;8,6 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;13,2 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;19,9 л;
Гастроемкость (1/1), сталь нерж;26,5 л;
Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;
Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;
Гастроемкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;
Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;
Венчик; сталь нерж., силикон; металлич.
Крышка; сталь нерж., D=26см;
Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;
Крышка; сталь нерж., D=18см, металлик.
Конус для выпечки рожков, 130мм;
Крышка, сталь нерж., D=24см;
Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;
Крышка сталь нерж., D=28см;
Крышка сталь нерж., D=20см;
Друшлаг сталь нерж металлик.
Сушка 600;
Слайсер Beckers mod E220CE;
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;
Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;
Доска разделочная, бамбук 28*22см;
Доска разделочная, бамбук 33*22см;
Банка винтаж 0,75л (микс 1);
Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадр;
Ложка кухонная из бамбука 28см;
Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;
Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;
Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;
Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;
Подставка под пароконвектомат ПК 850*800*750;
Плита индукционная ПЭИ-4;
Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;
Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;
Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);
Кофемолка SMEG CGF01BLEU;
Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;
Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20мм;

Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х353х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х20мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х265х65мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х40мм;
Гастроемкость из нержавеющей стали 327х176х20мм;
Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);
Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;
Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;
Сковорода гриль 24см чугун складная/р;
Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);
Кувшин мерный 600мл;
Венчик 280мм, 12спиц;
Сито 250мм нерж.сталь;
Подставка для досок 360х265х160мм нерж. на 6 ячеек;
Лопатка силиконовая бежевая;
Скалка бук 40х500мм;
Шумовка нерж.ручка 20см;
Терка 4 грани, нерж.сталь;
Половник 250мл нерж.сталь;
Ложка столовая 200мм нерж.сталь;
Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);
Коврик армированный, 42х29,5 см;
Щипцы универсальные 300мм;
Ножницы кухонные 305см;
Контейнер пищевой 21л;
Вилка столовая 200мм нерж.сталь;
Нож столовый 225мм нерж.сталь;
Тарелка одноразовая белая (100шт);
Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;
Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;
Смеситель для мойки, высокий излив;
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;
СВЧ-печь RCS511DSE;
Фритюрница FT4;
Мясорубка 12/S;
Блендер с подогревом TM1128;
Соковыжималка шнековая CJE6203;
Весы порционные CAS AD-5;
Кулер для воды HotFrost V115;
Зонт вытяжной ЗВН-04 2000х2000х400;
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);
Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);
Миска 350мл;
Миска, нерж.сталь 510мл;
Миска, нерж.сталь 1080мл;
Миска 240мм из нерж.стали;
Миска с крышкой 0,6л;
Нож д/чистки овощей нерж.сталь;
Тарелка д/пасты фарфор;

Тарелка глуб. фарфор 300мл;
Тарелка мелкая. Фарфор;
Соусник фарфор, 80мл;
Бак с крышкой (для пищевых целей);
Термометр инфракрасный;
Кастрюля вакуумная высокая;
Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;
Пистолет коптильный профессиональный;
Скороварка 5л нерж.сталь;
Стеллаж СтПН 800х500х1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40х40мм);
Стол СППр 1800х600х850 (полка сплошная. Нерж. 795х475х35, 6 ноог, с бортом, карк);
Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — 6-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 304с.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2025. — 176 с.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2025. — 320 с.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ЭУМК: учебное
издание / Бурчакова И. Ю. - Москва: Академия, 2025.

МДК.07.02Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер.

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2024. — 240 с.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2025. — 320 с.

МДК.07.03 М Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь.

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 5-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2024. — 320с.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник С.В. Ермилова. — 10-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2025. — 320с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- точное определение качества сырья, полуфабрикатов; - полный анализ технологического процесса обработки полуфабрикатов; - четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для мясного цеха; - правильность выполнения операций по обработке мясного сырья и приготовления полуфабрикатов - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест повара, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности мясного сырья, мясных полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов.	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 1.2. Осуществлять	- полный анализ технологического процесса обработки рыбы с костным	**Текущий контроль:**

обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	скелетом, с хрящевым скелетом и морепродуктов; - четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для рыбного цеха; - правильность выполнения операций по обработке рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест повара, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности рыбного сырья, рыбных полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов.	Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- полный анализ технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы; - четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для птице-гольевого цеха; - правильность выполнения операций по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена

	продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест повара, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности мясо птицы сырья, рыбных полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов.	по модулю;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- полный анализ технологического процесса обработки сельскохозяйственной птицы; - четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для птице-гольевого цеха; - правильность выполнения операций по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест повара, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности мясо птицы сырья, рыбных полуфабрикатов и готовой продукции; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов	
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	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие,	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения

	контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	заданий экзамена по модулю;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд и закусок, холодных кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ - знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 3.3.	- разрабатывать, изменять	**Текущий**

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, - производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	**контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. знает: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
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.	- разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, 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; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать контроль хранения и расхода продуктов.	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 4.5. Осуществлять	- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом	**Текущий контроль:**

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, 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; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление,	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов.	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов.	
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.	- разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

	расход продуктов	
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.	- разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов.	**Текущий контроль:** Тестовый контроль **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских	- разработать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**Текущий контроль:** Тестовый контроль

изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- разработать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовить различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - организовывать подготовку к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - организовывать контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - организовывать контроль хранение и расход продуктов.	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении, участвует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Выбор стиля общения в соответствии с ситуацией, признание чужого мнения, умение отстаивать собственное мнение в соответствии с ситуацией	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Формирование патриотизма, уважение к родной культуре и другим	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	культурам; ориентация на демократические ценности	обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение определить юридическую ответственность организаций, загрязняющих окружающую среду; принимать на себя ответственности за сохранение окружающей среды; освещать правовые вопросы в сфере природопользования; объективно оценивать риск в принятии решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственно относится к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно - оздоровительной деятельностью;	Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;