Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Подписан: Косинова Валентина Федоровна
DN: C=RU, OU=Директор, O=КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», CN=Косинова Валентина Федоровна, E=altag@22edu.ru
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: г.Барнаул, ул.Юрина, д.170
Дата: 2021.02.03 20:30:15+07'00'

АННОТАЦИЯ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Барнаул 2020

Общеобразовательный цикл

ОУДб.01. Русский язык

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языков профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

– совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых,

– речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

– формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической(языковедческой), коммуникативной, культуроведческой;

– совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

– дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Общая характеристика учебной дисциплины «Русский язык»

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе

работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование лингвистической (языковедческой) компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование культуроведческой компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Изучение русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Содержанием основных занятий по данному курсу является обобщение ранее приобретенных обучающимися знаний и умений по русскому языку с более глубоким осмыслением общих вопросов русского языка и культуры речи с разветвленной системой практической работы по применению лингвистических знаний в речевой деятельности студентов, в культуре их речи, в обогащении их речи изобразительно-выразительными средствами, в повышении их грамотности.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов. Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ

Совокупность межпредметных связей русского языка раскрывает основные социальные функции языка как средства общения и как средства познания Связи

генетического характера русский язык устанавливает с историей (прежде всего, с историей культуры). Сведения из истории дают возможность объяснить, например, многие особенности лексики и фразеологии современного русского языка. Не контекстный и контекстный материал других наук используется на уроках русского языка в качестве текстов упражнений, закрепляющих те или иные изучаемые языковые или речевые явления. Вместе с тем он позволяет показать, что язык выражает все из окружающей жизни, что он служит самым эффективным средством общения, хранения, передачи информации, средством выражения чувств, переживаний.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: развития критического мышления, системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия, семинары, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Выполнение практических упражнений проводится с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

В процессе изучения русского языка развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации выполнения индивидуальных проектов внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении русского языка контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Русский язык»».

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС) естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.0.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования на базовом уровне.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 114 часов;

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных*:**

− воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

− понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

− осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

− формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

− способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

***метапредметных*:**

− владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

− владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

− применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего

возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

− овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

− умение извлекать необходимую информацию из различных источников:

учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

***предметных*:**

-сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

− сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

− сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

− владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1 Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ПЗ

Введение	2	1	1
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи	18	8	10
Раздел 2.Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	10	4	6
Раздел 3.Лексикология и фразеология	14	5	9
Раздел 4.Морфемика, словообразование. Орфография	12	4	8
Раздел 5. Морфология и орфография	28	14	14
Раздел 6.Синтаксис и пунктуация	30	14	16
Итого	**114**	**50**	**64**
Консультации	**4**		
Экзамен	**8**		
Объем образовательной программы	**126**		

ОУДб.02 Литература

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

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

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Общая характеристика учебной дисциплины «Литература»

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:

-воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального

самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

-развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся; -освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

-совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

Изучение литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и

обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т. д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т.д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы - изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п.

Учебная общеобразовательная дисциплина «Литература» связана с целым рядом других учебных дисциплин. Специфика литературы определяется сущностью литературы как вида искусства.

Вооружая обучающихся широкими познаниями мира и человека, литература вступает во взаимодействие с историей, обществоведением, изобразительным искусством, музыкой.

Почти все художественные произведения получают свою «вторую» жизнь на сцене, в кинематографе, в изобразительном искусстве, в музыке и т.д. – то есть, художественное произведение попадает в широкий контекст и может, и должно рассматриваться на уроке литературы в многообразии связей, существующих между отдельными видами искусства.

Используя различные виды искусства, преподаватель тем самым включает различные рецепторы учащихся. При этом один психофизический механизм дополняет другой. Так, музыка вызывает слуховые представления, живопись – зрительные, архитектура – пространственные, что создает целостную картину

бытия. Использование разных видов искусств на уроке литературы позволяет «озвучить» и «оживописать» текст, пробудить у обучающихся целую гамму чувств и ассоциаций.

Такой путь изучения литературного произведения не только обогащает и углубляет литературные знания обучающихся, помогает лучше понять емкий художественный образ, но и благотворно сказывается на усвоении смежных дисциплин.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: развития критического мышления, системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

В процессе изучения литературы развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме экзаменав рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

Реализация содержания учебной дисциплины «Литература» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса литературы на ступени основного общего образования.

В то же время учебная дисциплина «Литература» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС) естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования иизучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования на базовом уровне.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час;

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных:

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития 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;

-готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

-эстетическое отношение к миру;

-совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

-использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.)

- ***метапредметных***:

-умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

-умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

-умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- ***предметных:***

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

-сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

-владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

-владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

-владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

-знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

-сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

-способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

-владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

-сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы

1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДб. 02 Литература

Аудиторные занятия. Содержание обучения.	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	2	-
Русская литература XIX века			
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	14	5	9
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	58	27	31
Поэзия второй половины XIX века	12	6	6
ЛитератураXX века			
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	12	5	7
Особенности развития литературы 1920-х годов	10	6	4
Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов	26	12	14
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	6	3	3
Особенности развития литературы 1950-1980-х годов	19	9	10
Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	2	1	1
Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов	10	4	6
Итого	**171**	**80**	**91**
Консультация	**4**		
Экзамен	**8**		

Объем образовательной программы	**183**		

ОУДб.03. Иностранный язык

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языкав профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

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

формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами **следующих результатов:**

личностных:

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

метапредметных:

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих/англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих/англоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

Общеобразовательная учебная дисциплина «Иностранный язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины составляет:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час.

Иностранный язык как учебная дисциплина характеризуется:

направленностью на освоение языковых средств общения, формирование ***новой*** языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

интегративным характером - сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

полифункциональностью - способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

лингвистической - расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

социолингвистической - совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

дискурсивной - развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на немецком языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

социокультурной - овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих/англоговорящих стран;

социальной - развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

стратегической - совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

предметной - развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Немецкий язык», для решения различных проблем.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля

профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии,

имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

аутентичность;

высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;

познавательность и культуроведческая направленность;

обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).В процессе изучения немецкого языка развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов, написании рефератов, подготовка докладов, ролевых игр) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Индивидуальные проекты:

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

Ролевые игры

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.

Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200-250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обусловливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: ***литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.***

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

•обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии немецкоязычных стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголыhaben,sein их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи. Инфинитив, его формы. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом .Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости .

Сложные предложения.

Для плодотворного усвоения курса «Иностранный язык» обучающийся должен владеть лексическими, грамматическими, орфографическими, произносительными навыками, навыками перевода текста. Теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «иностранный язык» могут использоваться при изучении дисциплин «Русский язык», «География», «История», профессиональных модулей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, обучение в сотрудничестве, разноуровневое обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как метод проектов, практические занятия с составлением ситуационных задач, составление сообщений, докладов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных консультаций.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Иностранный язык».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования естетвеннонаучного профиля.

Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Учебная нагрузка обучающихся	
	Всего часов	ЛПЗ
Введение	1	1
1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	4	4
2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.	8	8
3.Семья и семейные отношения, домашние обязанности	8	8
4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	10	10
5. Распорядок дня студента колледжа	10	10
6. Хобби, досуг	10	10
7.Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	10	10
8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.	10	10

9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	10	10
10. Экскурсии и путешествия	10	10
11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	10	10
12. Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности	10	10
13. Научно-технический прогресс	10	10
14Человек и природа, экологические проблемы	10	10
15. Физические и природные явления	10	10
16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	10	10
17. Достижения и инновации в области естественных наук	10	10
18. Участие в отраслевых выставках	10	10
ИТОГО	**171**	**171**
Консультации	**4**	
Экзамен	**8**	
Объем образовательной программы	**183**	

ОУДб.04. Математика

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04 Математика предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе

основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика», направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУДб.04 Математика обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса,

- сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой

культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

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 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 информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУДб.04 Математика входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественно-научного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы - 264 часа.

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- общее представление об идеях и методах математики;
- интеллектуальное развитие;
- овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- воспитательное воздействие.

Для естественно-научного профиля профессионального образования более характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина ОУДб.04 Математика базовой или профильной.

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении математики как базовой, так и профильной учебной дисциплины, контролю не подлежит.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «ОУДб.04 Математика завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета и экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Математика».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04 Математика может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС) естественнонаучного профиля.

1 Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Учебная нагрузка обучающихся		
	Всего по дисциплине	лекций	ЛПЗ
Введение.	**2**	**2**	0
1. Алгебра	**34**	**24**	**10**
1.1 Развитие понятия числа	10	8	2
1.2 Корни, степени и логарифмы	24	16	8
2. Геометрия	**20**	**16**	**4**
2.1 Прямые и плоскости в пространстве	20	16	4
3. Комбинаторика	**12**	**10**	**2**
3.1 Элементы комбинаторики	12	10	2
4. Координаты и векторы	**16**	**12**	**4**
4.1 Координаты и векторы	16	12	4
5. Основы тригонометрии	**25**	**15**	**10**
5.1 Основные понятия	6	4	2
5.2 Основные тригонометрические тождества	6	4	2
5.3 Преобразования простейших тригонометрических выражений	6	2	4
5.4 Тригонометрические уравнения и неравенства	7	5	2
6. Функции и графики	**25**	**19**	**6**
6.1 Функции, их свойства и графики	11	9	2
6.2 Степенные, показательные, логарифмические и	14	10	4

тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции			
7. Многогранники и круглые тела	**25**	**19**	**6**
7.1 Многогранники	8	6	2
7.2 Тела и поверхности вращения	8	6	2
7.3 Измерения в геометрии	9	7	2
8. Начало математического анализа	**27**	**21**	**6**
8.1 Начало математического анализа	27	21	6
9. Интеграл и его применение	**12**	**10**	**2**
9.1 Интеграл и его применение	12	10	2
10. Элементы теории вероятности и математической статистики	**12**	**8**	**4**
10.1 Элементы теории вероятности	6	4	2
10.2 Элементы математической статистики	6	4	2
11. Уравнения и неравенства	**18**	**12**	**6**
11.1 Уравнения и неравенства	18	12	6
Всего	**228**	**168**	**60**
Консультации	**12**		
Экзамен	**24**		
Объем образовательной программы	**264**		

ОУДб.05. История

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (естественнонаучный профиль) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения

образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «История», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• 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 конституционные 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;

• 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 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 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;

• предметных:

- 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.

Учебная дисциплина “История” является учебным предметом обязательной предметной области “Общественные науки” ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина “История” изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (естественнонаучный профиль) профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час;

Содержание учебного материала дисциплины «История», последовательность его изучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, распределение учебных часов, виды внеаудиторной самостоятельной работы, тематика рефератов уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом естественнонаучного профиля.

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины “История” ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое

внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на “облик современности” как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список “трудных вопросов истории”.

При отборе содержания учебной дисциплины “История” учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины “История” являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы “Содержание учебной дисциплины” они представлены как сквозные содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины “История” разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО, естественнонаучного профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

• исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);

• исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);

• мест исторических событий, памятников истории и культуры;

• воинских мемориалов, памятников боевой славы;

• мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «История».

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины “История” завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

Тематический план

	Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
		Всего часов	лекций	ЛПЗ
	Введение	**3ч.**	**3**	**-**
1	**Древнейшая стадия истории человечества**	**4ч.**	**2**	**2**
1.1	Происхождение человека. Люди эпохи палеолита	2	1	1
1.2	Неолитическая революция и ее последствия	2	1	1
2	**Цивилизации Древнего мира**	**8ч.**	**3**	**5**
2.1	Древнейшие государства.	2	1	1
2.2	Великие державы Древнего Востока.	1	-	1
2.3	Древняя Греция.	2	1	1
2.4	Древний Рим.	2	1	1
2.5	Культура и религия Древнего мира.	1	-	1
3	**Цивилизации Запада и Востока в Средние века**	**12ч.**	**4**	**8**
3.1	Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе	1	-	1
3.2	Возникновение ислама. Арабские завоевания	1	-	1
3.3	Византийская империя	1	1	-
3.4	Восток в Средние века	1		1
3.5	Феодальная раздробленность в Европе	1	1	-
3.6	Основные черты западноевропейского феодализма	2	1	1
3.7	Средневековый западноевропейский город	1	-	1
3.8	Католическая церковь в Средние века.	1	1	-
3.9	Зарождение централизованных государств в Европе	2	-	2
3.10	Средневековая культура Западной Европы.	1	-	1
4	**От Древней Руси к Российскому государству**	**14ч.**	**5**	**9**
4.1	Образование Древнерусского государства	2	1	1
4.2	Крещение Руси и его значение	1	-	1

4.3	Общество Древней Руси	2	-	2
4.4	Раздробленность на Руси	2	1	1
4.5	Древнерусская культура	1	-	1
4.6	Монгольское завоевание и его последствия	2	1	1
4.7	Начало возвышения Москвы	2	1	1
4.8	Образование единого Русского государства	2	1	1
5	**Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству**	**9ч.**	**4**	**5**
5.1	Россия в правление Ивана Грозного	2	1	1
5.2	Смутное время начала XVII века	2	1	1
5.3	Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения	2	1	1
5.4	Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке	2	1	1
5.5	Культура Руси конца XIII-XVII веков	1	-	1
6	**Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веках**	**12ч.**	**5**	**7**
6.1	Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе	1	1	-
6.2	Великие географические открытия.	1	-	1
6.3	Возрождение и гуманизм в Западной Европе	1	1	-
6.4	Реформация и контрреформация	1	1	-
6.5	Становление абсолютизма в европейских странах	1	-	1
6.6	Англия в XVII-ХУШ веках	1		1
6.7	Страны Востока в XVI-XVIII веках	1	1	
6.8	Страны Востока и колониальная экспансия европейцев	1		1
6.9	Международные отношения в XVII—XVIII веках	1	1	-
6.10	Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII веках. Эпоха Просвещения	1	-	1
6.11	Война за независимость и образование США	1	-	1
6.12	Французская революция конца XVIII века	1		1
7	**Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи**	**10ч.**	**4**	**6**
7.1	Россия в эпоху петровских преобразований	4	1	3
7.2	Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения	2	1	1
7.3	Внутренняя и внешняя политика России в середине - II половине XVIII века	2	1	1
7.4	Русская культура XVIII века	2	1	1
8	**Становление индустриальной цивилизации**	**6ч.**	**3**	**3**
8.1	Промышленный переворот и его последствия	1	1	-
8.2	Международные отношения	2	1	1
8.3	Политическое развитие стран Европы и Америки	2	1	1
8.4	Развитие западноевропейской культуры	1		1
9	**Процесс модернизации в традиционных обществах Востока**	**4ч.**	**2**	**2**
9.1	Колониальная экспансия европейских стран. Индия	2	1	1
9.2	Китай и Япония	2	1	1
10	**Российская империя в XIX веке**	**14ч.**	**5**	**9**
10.1	Внутренняя и внешняя политика России в начале	2	1	1

	XIX века			
10.2	Движение декабристов	1	1	
10.3	Внутренняя политика Николая I	2	1	1
10.4	Общественное движение во II четверти XIX века	1	-	1
10.5	Внешняя политика России во II четверти XIX века	1	-	1
10.6	Отмена крепостного права и реформы 60 - 70-х годов XIX века. Контрреформы	1	1	-
10.7	Общественное движение во II половине XIX века	1	-	1
10.8	Экономическое развитие во II половине XIX века	1	1	-
10.9	Внешняя политика России во II половине XIX века	2	-	2
10.10	Русская культура XIX века	2	-	2
11	**От Новой истории к Новейшей**	**15ч.**	**6**	**9**
11.1.	Мир в начале XX века	1	1	-
11.2	Пробуждение Азии в начале XX века	1	1	-
11.3	Россия на рубеже XIX-XX веков	1	-	1
11.4	Революция 1905-1907 годов в России	1	-	1
11.5	Россия в период столыпинских реформ	1	-	1
11.6	Серебряный век русской культуры	2	0	2
11.7	Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов	2	1	1
11.8	Первая мировая война и общество	2	1	1
11.9	Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю	1	1	-
11.10	Октябрьская революция в России и ее последствия	1	-	1
11.11	Гражданская война в России	2	1	1
12	**Межвоенный период (1918-1939)**	**14ч.**	**6**	**8**
12.1	Европа и США	1	1	-
12.2	Недемократические режимы	2	1	1
12.3	Турция, Китай, Индия, Япония	1	1	
12.4	Международные отношения	2	1	1
12.5	Культура в первой половине XX века	1		1
12.6	Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР	2	1	1
12.7	Индустриализация и коллективизация в СССР	2	-	2
12.8	Советское государство и общество в 1920-30-е годы	2	1	1
12.9	Советская культура в 1920-30-е годы	1		1
13	**Вторая мировая война. Великая Отечественная война**	**12ч.**	**5**	**7**
13.1	Накануне мировой войны	4	2	2
13.2	Первый период Второй мировой войны.	4	2	2
13.3	Второй период Второй мировой войны	4	1	3
14	**Соревнование социальных систем. Современный мир**	**12ч.**	**5**	**7**
14.1	Послевоенное устройство мира. Начало “холодной войны”	2	1	1
14.2	Ведущие капиталистические страны	2	1	1
14.3	Страны Восточной Европы	1	-	1
14.4	Крушение колониальной системы	1	-	1
14.5	Индия, Пакистан, Китай	1	1	-
14.6	Страны Латинской Америки	1	1	-

14.7	Международные отношения	2	1	1
14.8	Развитие культуры	2	-	2
15	**Апогей и кризис советской системы 1945 -1991 годов**	**12ч.**	**4**	**8**
15.1	СССР в послевоенные годы	2	1	1
15.2	СССР в 1950 - начале 1960-х годов	3	1	2
15.3	СССР во II половине 1960-х - начале 1980-х годов	2	1	1
15.4	СССР в годы перестройки	3	1	2
15.5	Развитие советской культуры (1945—1991 годы)	2	0	2
16	**Российская Федерация на рубеже XX-XXI: веков**	**10ч.**	**3**	**7**
16.1	Россия в конце XX - начале XXI века	10ч.	3	7
	Итого	**171ч.**	**69**	**102**
Объем образовательной программы		**171**		

ОУДб.06. Физическая культура

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

-формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

-развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

-формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

-овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

-овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

-освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

-приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной

деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

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 профессиональнооздоровительных 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, его защите;

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 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;

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 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).

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУДб.06 Физическая культура является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы - 171 час.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала,

работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством личностно и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

– физкультурно-оздоровительной деятельностью;
– спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
– введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика).

Специфической особенностью реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическимразвитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться.

Студены, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты.

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлена тематика рефератов (докладов) которые прописаны по каждой теме, поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции и уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом технического профиля.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Учебно-методические занятия распределены в соответствии с темами учебно-тренировочных занятий. Учебно-тренировочные занятия реализуются с учетом природно-климатических условий.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура.

1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Теоретическая часть	10	10	-
Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	1	1	-
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	1	1	-
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	2	2	-
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	2	2	-
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	2	2	-

Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2	2	-
Практическая часть	161	-	161
Учебно-методические занятия	8	-	8
Учебно-тренировочные занятия	153	-	153
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	36	-	36
Лыжная подготовка	14	-	14
Гимнастика	20	-	20
Спортивные игры (по выбору)	31	-	31
Плавание	16	-	16
Виды спорта по выбору	36	-	36
Итого	171	10	161
Объем образовательной программы	**171**		

ОУДб.07. Основы безопасности жизнедеятельности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения ОБЖ в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасной жизнедеятельности», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с

нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности

жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучный профиль.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

-объем образовательной программы – 72 часа;

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении - к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по профессии.

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлена тематика рефератов (докладов) которые прописаны по каждой теме, поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции и уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом социально-экономического профиля.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины в рабочей программе расписано для организации совместного обучения юношей и девушек.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО (ППКРС). на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования естественнонаучного профиля.

1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

1.1. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

(совместное обучение юношей и девушек)

Содержание учебной дисциплины	Обучение совместно с преподавателем		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	2	-
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	**16**	**12**	**4**
1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	2	2	-
1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	(4)	(2)	(2)
1.2.1. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	2	-
1.2.2. ***Практическое занятие №1*** Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	2		2
1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	2	2	-
1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, спайс, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	2	2	-
1.5. Основные нормативные правовые акты,	2	-	2

определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. ***Практическое занятие № 2*** Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.			
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. 1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья.	2	2	-
1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	2	2	-
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	**18**	**10**	**8**
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	2	-
2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения.	(8)	(2)	(6)
2.2.1. ***Практическое занятие № 3*** Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	2	-	2
2.2.2. ***Практическое занятие № 4*** Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	2	-	2
2.2.3. ***Практическое занятие № 5*** Изучение первичных средств пожаротушения.	2	-	2
2.2.4. Правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану академии. Правила эвакуации.	2	2	-
2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны. 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	2	2	-
2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	(4)	(2)	(2)
2.6.1. ***Практическое занятие № 6*** Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	2	-	2
2.6.2. Коллективные средства защиты. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	2	-
2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных	2	2	-

ситуаций. 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. 2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника, при нахождении на территории военных действий. 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.			
3. Основы обороны государства и воинская обязанность.	**18**	**14**	**4**
3.1. История создания Вооруженных Сил России.	2	2	-
3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	2	-
3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе.	2	2	-
3.5. Призыв на военную службу. ***Практическое занятие № 7*** Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.	2	-	2
3.6. Прохождение военной службы по контракту. 3.7. Альтернативная гражданская служба.	2	2	-
3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	2	2	-
3.9. Воинская дисциплина и ответственность. 3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.	2	2	-
3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. 3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	2	-
3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб. ***Практическое занятие № 8*** Устройство автомата Калашникова (АК), порядок	2		2

неполной разборки и сборки АК.			
4. Основы медицинских знаний	**18**	**14**	**4**
4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.	2	2	-
4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при переломах	2	2	-
4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	2	2	-
4.4. Понятие и виды кровотечений. ***Практическое занятие № 9*** Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.	2	-	2
4.5. Первая помощь при ожогах. 4.6. Первая помощь при воздействии низких температур.	2	2	-
4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. 4.8. Первая помощь при отравлениях.	2	2	-
4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. ***Практическое занятие № 10*** Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	2	-	2
4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.	2	2	-
4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. 4.12. Основы ухода за младенцем.	2	2	-
Итого	**72**	**52**	**20**
Объем образовательной программы	**72**		

4.12. **Тематический план учебной дисциплины**
(раздельное обучение (девушки))

Содержание учебной дисциплины	Обучение совместно с преподавателем		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	2	-
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	**16**	**12**	**4**
1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	2	2	
1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	(4)	(2)	(2)
1.2.1. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	2	-
Практическое занятие № 1 Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	2	-	2
1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	2	2	-
1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, спайс, курение, употребление наркотиков) и их	2	2	-

профилактика.			
4.12. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. ***Практическое занятие № 2*** Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2	-	2
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. 1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья.	2	2	-
1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	2	2	-
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	**18**	**10**	**8**
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	2	-
2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения.	(8)	(2)	(6)
2.2.1. ***Практическое занятие № 3*** Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	2	-	2
2.2.2. ***Практическое занятие № 4*** Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	2	-	2
2.2.3. ***Практическое занятие № 5*** Изучение первичных средств пожаротушения.	2	-	2
2.2.4. Правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану академии.	2	2	-
2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	2	2	-
2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	(4)	(2)	(2)
2.6.1. ***Практическое занятие № 6*** Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	2	-	2
2.6.2. Коллективные средства защиты. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	2	-
2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные	2	2	-

работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. 2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника, при нахождении на территории военных действий. 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.			
3. Основы обороны государства и воинская обязанность.	**0**	**0**	**0**
4. Основы медицинских знаний	**36**	**28**	**8**
4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.	4	4	-
4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при переломах	4	4	-
4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	4	4	-
4.4. Понятие и виды кровотечений. ***Практическое занятие № 9*** Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.	4	-	4
4.5. Первая помощь при ожогах. 4.6. Первая помощь при воздействии низких температур.	4	4	-
4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. 4.8. Первая помощь при отравлениях.	4	4	-
4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. ***Практическое занятие №10*** Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	4	-	4
4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.	4	4	-
4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. 4.12. Основы ухода за младенцем.	4	4	-
Итого	**72**	**52**	**20**
Объем образовательной программы	**72**		

Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

(раздельное обучение (юноши))

Содержание учебной дисциплины	Обучение совместно с преподавателем		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ

Введение	2	2	-
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	**16**	**12**	**4**
1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	2	2	-
1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	(4)	(2)	(2)
1.2.1. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	2	-
Практическое занятие № 1 Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	2	-	2
1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	2	2	-
1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, спайс, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	2	2	-
Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. ***Практическое занятие № 2*** Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2	-	2
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. 1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья.	2	2	-
1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	2	2	-
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	**18**	**10**	**8**
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	2	-
2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения.	(8)	(2)	(6)
2.2.1. ***Практическое занятие № 3*** Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	2	-	2
2.2.2. ***Практическое занятие № 4*** Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	2	-	2
2.2.3. ***Практическое занятие № 5*** Изучение первичных средств пожаротушения.	2	-	2
2.2.4 Правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану академии.	2	2	-

2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	2	2	-
2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	(4)	(2)	(2)
2.6.1. ***Практическое занятие № 6*** Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени. Средства защиты кожи.	2	-	2
2.6.2. Коллективные средства защиты. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	2	-
2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. 2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника, при нахождении на территории военных действий. 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	2	2	-
3. Основы обороны государства и воинская обязанность.	**36**	**28**	**8**
3.1. История создания Вооруженных Сил России.	4	4	-
3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	4	4	-
3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе.	4	4	-
3.5. Призыв на военную службу. ***Практическое занятие №7-8*** Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.	4	-	4
3.6. Прохождение военной службы по контракту. 3.7. Альтернативная гражданская служба.	4	4	-
3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	4	4	-
3.9. Воинская дисциплина и ответственность. 3.10. Военно-профессиональная	4	4	-

деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.			
3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. 3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.	4	4	-
3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб. ***Практическое занятие № 9-10*** Устройство автомата Калашникова (АК), порядок неполной разборки и сборки АК.	4	-	4
4. Основы медицинских знаний	**-**	**-**	**-**
Итого	**72**	**52**	**20**
Объем образовательной программы	**72**		

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ СБОРОВ (для юношей)

№№ п/п	Тема занятия	Количество часов					Общее количество часов
		1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	
1	Тактическая подготовка			2	1	1	4
2	Огневая подготовка		3		2	4	9
3	Радиационная, химическая и биологическая защита			2			2
4	Общевоинские уставы	4	1	1	2		8
5	Строевая подготовка	1		1	1	1	4
6	Физическая подготовка	1	1	1	1	1	5
7	Военно-медицинская подготовка		2				2
8	Основы безопасности военной службы	1					1
Итого		**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**35**

ОУДб.08. Астрономия

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

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

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

В настоящее время важнейшие цели и задачи заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их

систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественнонаучной картины мира;

- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звёздного неба в конкретном пункте для заданного времени;

-познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;

- научного мировоззрения;

- навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В рабочей программе учебной дисциплины «Астрономия» уточняется содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематика рефератов (докладов), виды самостоятельных работ на основании примерной программы и учитывается специфика программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) и является обязательной для освоения вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии или специальности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формирование выводов для изучения сторон

астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной информации по астрономии, умение оценить её достоверность;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, протранственно - временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающимиастрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

- осознание роли отечественной наукив освоении и использованиикосмического пространства иразвитии международного сотрудничества в этой области

Дисциплина «Астрономия» введена в качестве самостоятельного учебного предмета на уровне среднего общего образования. Для обеспечения достижения планируемых результатов освоения образовательной программы, создания основы для самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений, видов и способов деятельности должен обеспечить системно - деятельностный подход. В соответствии с этим подходом именно активность обучающихся признается основой достижения целей образования – знания не передаются в готовом виде, а добываются обучающимися в процессе познавательной деятельности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

в том числе: практических занятий 16 часов

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачетав, рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации

допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Астрономия».

Рабочая программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (ППКРС).

Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	**3**	**3**	**-**
Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования.	2	2	-
Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики	1	1	-
1 **История развития астрономии**	**3**	**1**	**2**
Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма. Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей). Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение). Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса). Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).	1	1	-
Практическое занятие С помощью картографического сервиса (GoogleMaps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в области изучения космоса (ближнего и дальнего).	2	-	2
2 **Устройство Солнечной системы**	**20**	**10**	**10**
Система «Земля -Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна – спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы).	2	2	-
Практическое занятие Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум»	2	-	2
Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности).Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения,	2	2	-

спутники, кольца).			
Практическое занятие С помощью картографического сервиса (CoogleMaps и др.) посетить одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности	2	-	2
Практическое занятие С помощью картографического сервиса (CoogleMaps и др.) посетить международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение	2	-	2
Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон – один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты. Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности.	2	2	-
Практическое занятие Интерактивная экскурсия «Самое интересное о метеоритах»	2	-	2
Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Современные исследования Солнечной системы.	4	4	-
Практическое занятие Интерактивная экскурсия «Постижение космоса» Интерактивная экскурсия «Живая природа»	2	-	2
3 **Строение и эволюция Вселенной**	**10**	**6**	**4**
Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд). Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр - светимость», соотношение «масса - светимость», вращение звезд различных спектральных классов). Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).	2	2	-
Практическое занятие Интерактивная экскурсия «Теория и практика космического полета на тренажере «Союз – ТМА»	2	-	2
Открытие экзопланет - планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые). Наша Галактика (состав – звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик). Метагалактика	2	2	-

(системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.			
Практическое занятие. Решение проблемных задач, кейсов	2	-	2
Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет). Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций). Дифференцированный зачет.	2	2	-
ИТОГО	**36**	**20**	**16**
Объем образовательной программы	**36**		

ОУДб.09. Физика

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.09 Физика предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего профессионального образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы ОУДб.09 Физика направлено на достижение следующих целей:

– освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

– овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

– воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке

использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

– использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУДб.09 Физика обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

– сформированность умения решать физические задачи;

– сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

– сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Учебная общеобразовательная дисциплина ОУДб.09 Физика является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего профессионального образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего профессионального образования (ППКРС).

В учебном плане ППКРС место учебной дисциплины ОУДб.09 Физика - в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего профессионального образования, профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы - 108 часов;

Студент должен получить не только глубокие и прочные знания, но и умения и навыки применения их на практике, у него должна формироваться готовность к профессиональной деятельности. Трудности обучения на первых курсах объясняются, в основном, отсутствием у студентов сформированных навыков практической работы. Учебным планом предусматривает уменьшение часов на выполнение самостоятельной работ.

В основе учебной дисциплины ОУДб.09 Физика лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) — одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественно-научных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют мета- предметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне, как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира.

Физика является системообразующим фактором для естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина ОУДб.09 Физика создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина ОУДб.09 Физика формирует у студентов подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплиныОУДб.09 Физика позволяет сформировать у обучающихся целостную естественно-научную картину мира, пробудить у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения физики развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО

на базе основного общего образования с получением среднего профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, лабораторных работ, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.09 Физика завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего профессионального образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины Физика.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (ППКРС) естественнонаучного профиля.

Тематический план учебной дисциплины (физика)

Содержание учебной дисциплины	Учебная нагрузка обучающихся		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение. Фундаментальная наука о природе	2	2	-
1 Механика	**22**	**8**	**14**
1.1 Кинематика	2	2	-
1.2 Кинематика	2		2
1.3 Равнопеременное прямолинейное движение	2	-	2
1.4 Законы механики Ньютона.	2	2	-
1.5 Закон всемирного тяготения.	2	2	
1.6 Силы в механике	2	-	2
1.7 Лабораторное занятие по теме: «Исследование движения тела под действием постоянной силы. Изучение особенностей силы трения (скольжения)»	2	-	2
1.8 Законы сохранения в механике	2	2	-
1.9 Лабораторное занятие по теме: «Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости. Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела»	2	-	2
1.10 Лабораторное занятие по теме: «Изучение закона сохранения импульса. Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника»	2	-	2
1.11 Законы сохранения в механике	2	-	2

2 Основы молекулярной физики. Термодинамика	**12**	**6**	**6**
2.1 Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ	2	2	-
2.2 Основы термодинамики	2	2	-
2.3 Свойства паров, жидкостей, твердых тел	2	2	-
2.4 Лабораторное занятие по теме: «Измерение влажности воздуха. Измерение поверхностного натяжения жидкости»	2	-	2
2.5 Лабораторное занятие по теме: «Наблюдение процесса кристаллизации. Изучение деформации растяжения»	2	-	2
2.6 Лабораторное занятие по теме: «Изучение теплового расширения твердых тел». «Изучение особенностей теплового расширения воды»	2	-	2
3 Электродинамика	**34**	**14**	**20**
3.1 Электрическое поле	2	2	-
3.2 Закон Кулона	2	-	2
3.3 Законы постоянного тока	2	2	-
3.4 Закон Ома для участка цепи без ЭДС	2		2
3.5 Закон Ома для полной цепи.	2	2	-
3.6 Работа и мощность электрического тока	2	-	2
3.7 Лабораторное занятие по теме: «Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников»	2	-	2
3.8 Лабораторное занятие по теме: «Изучение закона Ома для полной цепи»	2	-	2
3.9Лабораторное занятие по теме: «Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения»	2	-	2
3.10 Лабораторное занятие по темам: «Определение коэффициента полезного действия электрического чайника» «Определение температуры нити лампы накаливания»	2	-	2
3.11 Электрический ток в различных средах	2	2	-
3.12 Электрический ток в полупроводниках	2	2	-
3.13 Магнитное поле	2	2	-
3.14 Электромагнитная индукция	2	2	-
3.15 Закон Ампера. Сила Лоренца	2		2
3.16 Энергия магнитного поля	2	-	2
3.17 Лабораторное занятие по темам: «Изучение явления электромагнитной индукции»	2	-	2
4 Колебания и волны	**12**	**4**	**8**
4. 1 Механические колебания. Упругие волны	2	2	-
4.2 Механические колебания. Упругие волны	2	-	2
4.3 Лабораторное занятие по теме: «Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза)»	2	-	2
4.4 Электромагнитные колебания и волны	2	2	-

4.5 Лабораторное занятие по теме: «Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока»	2	-	2
4.6 Электромагнитные колебания. Электромагнитные волны	2	-	2
5 Оптика	**8**	**4**	**4**
5.1 Природа света	2	2	-
5.2 Волновые свойства света	2	2	-
5.3 Лабораторное занятие по теме: «Изучение изображения предметов в тонкой линзе»	2	-	2
5.4 Лабораторное занятие «Изучение интерференции и дифракции света. Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий»	2	-	2
6 Основы специальной теории относительности	**4**	**4**	**-**
6.1Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности.	2	2	-
6.2 Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.	2	2	-
7 Элементы квантовой физики	**8**	**4**	**4**
7.1 Квантовая оптика	2	2	-
7.2 Физика атома	2		2
7.3 Физика атомного ядра	2	2	-
7.4 Элементы квантовой физики	2	-	2
8 Эволюция Вселенной	**6**	**4**	**2**
8.1 Строение и развитие Вселенной. Эволюция звезд	2	2	-
8.2 Происхождение Солнечной системы	2	2	-
8.3 Эволюция Вселенной. Происхождение Солнечной системы»	2	-	2
ИТОГО	**108**	**50**	**58**
Объем образовательной программы	**108**		

ОУДб.10. Обществознание

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования, в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

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

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

— воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

— развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

— углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

— умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

— содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

— формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

— применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- 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 демократические 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;

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;
- 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 интерпретировать 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;

предметных:

- 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;
- сформированнность 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;
- сформированнность 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.

Интегрированная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы- 171 час;

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения

ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО технического, естественнонаучного профилей профессионального образования интегрированная учебная дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Межпредметные связи могут включаться в урок в виде фрагмента, отдельного этапа урока, на котором решается определенная познавательная задача, требующая привлечения знаний из других предметов. Следует тщательно отбирать информацию из других учебных предметов, чтобы дополнительные сведения не перегружали урок и не заслоняли содержание учебного материала по обществознанию

Можно проследить связь обществознания с другими предметами:

1. Обществознание – Русский язык, литература.

При знакомстве с новыми терминами, понятиями обязательно даётся их этимология (происхождение, перевод, значение). Анализируются исторические документы, фрагменты из художественных произведений, художественной литературы, и сопоставление их с соответствующими описаниями, характеристиками и оценками в учебниках обществознания. Речевая деятельность является основой межпредметных связей русского языка с другими предметами, а развитие речи – это общая образовательная и воспитательная задача преподавателей, поскольку обучение на уроках по любому предмету происходит в процессе речевого общения учителя и обучающихся. На уроках обществознания составляются: сложный план, сравнительная характеристика, эссе. На ЕГЭ по обществознанию проверяются умения написать эссе, привести аргументы, составить план, подготовить развернутый ответ, изложить мысли по поводу какой-либо проблемы.

3. Обществознания – Информатика.

Информационные технологии позволяют по-новому использовать на уроках обществознания текстовую, звуковую, графическую и видеоинформацию, что позволяет применять учителю и обучающимся в деятельности различные источники информации. Учащиеся, активно использующие навыки работы с компьютером, применяют в самостоятельной работе более высокий уровень умений ориентации в бурном потоке информации, выделяют главное, систематизируют и обобщают. Одним из таких инструментов является программа Power Point. В данной программе преподавателем и обучающимися составляются презентации, позволяющие создать информационную поддержку при подготовке и проведении уроков обществознания. Презентация позволяет преподавателю иллюстрировать изучаемый учебный материал. Программа Power Point позволяет не перегружать зрительное пространство учащихся, фиксируя их внимание на изучаемом объекте. Данная программа позволяет развить познавательный интерес и творческие способности учащихся. Использование ресурсов Интернета позволяет применять в создании

творческих проектов по курсу обществознания иллюстрации, карты, схемы, фотографии, справочный материал.

4. Обществознание – Математика.

Построение и анализ графиков самых разнообразных типов, диаграмм: график спроса и предложения, рост производства, решение заданий, задач по теме «Экономика», «Избирательный процесс».

5. Обществознание – Биология, экология.

С курсом биологии может использоваться межпредметная связь при изучении темы «Основные концепции исторического развития человечества», «Природное и социальное в человеке», «Глобальные проблемы современности», где затрагиваются экологические проблемы современного мира.

Таким образом, реализация межпредметных связей способствует повышению познавательной деятельности учащихся, помогает разносторонне раскрыть содержания всех учебных предметов в их взаимосвязи при изучении профессиональных модулей по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер.

Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). Допуск обучающихся к промежуточной аттестации осуществляется после полного освоения дисциплины «Обществознание».

1.Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка обучающихся		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	**2**	**2**	**-**
1. Человек. Человек в системе общественных отношений.	**30**	**16**	**14**
1.1.Природа человека, врождённые и приобретённые качества	20	12	8
1.2 Духовная культура личности и общества.	2	-	2
1.3 Наука и образование в современном мире	4	2	2
1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	4	2	2
2.Общество как сложная динамическая система	**14**	**6**	**8**
3. Экономика	**35**	**17**	**18**
3. 1.Экономика и экономическая наука. Экономические системы	8	4	4
3. 2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	12	6	6
3. 3. Рынок труда и безработица	10	4	6
3. 4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.	5	3	2

4.Социальнные отношения	**30**	**12**	**18**
4. 1. Социальная роль и стратификация	8	4	4
4. 2 Социальные нормы и конфликты	12	4	8
4. 3. Важнейшие социальные общности и группы	10	4	6
5.Политика	**22**	**10**	**12**
5. 1. Политика и власть. Государство в политической системе	10	6	4
5. 2Участники политического процесса	12	4	8
6.**Право**	**38**	**18**	**20**
6. 1. Правовое регулирование общественных отношений.	10	6	4
6. 2 Основы конституционного права Российской Федерации	16	6	10
6. 3 Отрасли российского права	12	6	6
Итого	**171**	**91**	**80**
Объем образовательной программы	**171**		

ОУДб.11. География

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля обучения на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

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

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «География», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

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

– овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

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

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

– нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

– понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного

выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

-объем образовательной программы– 72 часа.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном

мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа - население - хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

Изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемой профессии.

Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

В содержание общеобразовательной учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранные профессии СПО.

Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения географии развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе

с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для плодотворного усвоения курса «География» обучающийся должен владеть навыками математических вычислений, знанием физических законов и биологических процессов, протекающих в природе. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «География» используются при изучении дисциплин «Экология», профессиональных модулей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «География» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «География».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС) естественнонаучного профиля.

Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Учебная нагрзка обучающихся		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
1. Введение Источники географической информации	2	2	-
2. Политическое устройство мира	4	-	4
3. География мировых природных ресурсов	4	-	4
4. География населения мира	6	4	2
5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства	2	2	-
5.1. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	4	4	-
5.2. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	8	6	2
5.3. География отраслей третичной сферы Мирового хозяйства	4	2	2
6. Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы	6	2	4

6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Азии	8	4	4
6.2. География населения и хозяйства Африки	4	4	-
6.3. География населения и хозяйства Северной Америки	4	4	-
6.4. География населения и хозяйства Латинской Америки	6	6	-
6.5. География населения и хозяйства Австралии и Океании	2	2	-
7. Россия в современном мире	4	2	2
8. Географические аспекты современности Глобальные проблемы человечества	4	2	2
Итого:	**72**	**46**	**26**
Объем образовательной программы	**72**		

ОУДб.12. Родной язык

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» предназначена для изучения родного языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих..

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «Родной язык» направлено на достижение следующих целей:

- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;
- становление и развитие личности обучающегося в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению;
- достижение обучающимися планируемых результатов: компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Достижение поставленных целей предусматривает в т.ч. решение следующих основных **задач:**

– обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО;

– обеспечение преемственности основных образовательных программ основного общего, среднего общего, профессионального образования.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего

образования, — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ). Программа учебной дисциплины «Родной язык» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ).

Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

воспитание уважения к родному языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков;

понимание роли родного языка и истории, культуры русского и других народов;

способность к речевому самоконтролю, оцениванию устных и письменных высказываний;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

способность к самооценке на основе наблюдений за собственной речью;

потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

владение всеми видами речевой деятельности: аудирование, чтением, говорением, письмом;

овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях;

умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;

сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;

обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции

Учебная дисциплина «Родной язык» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы - 72 часа.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего

образования (ППКРС, ППССЗ) естественнонаучного профиля.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	2	
1. Общие сведения о языке	12	10	2
2. Коммуникативные качества речи	8	6	2
3. Функциональные разновидности языка	8	4	4
4. Язык как система	10	8	2
5. Культура речевого общения	16	16	-
6. Язык и культура	6	6	-
7. Основы риторики	10	10	-
Итого	**72**	**62**	**10**
Объем образовательной программы	**72**		

ОУДп. 01. Информатика

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в учреждении среднего профессионального образования, реализующего образовательную программу среднего общего образования, в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Содержание программы ОУДп.01 Информатика направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики 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 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;

метапредметных:

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;

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;

предметных:

сформированность 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 представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

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 информационм сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; (ППКРС).

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественнонаучного и социально-экономического профилей профессионального образования ОУДп.01 Информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой профессии.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий. Объем образовательной программы составляет 120 часов.

Учебная дисциплина ОУДп.01 Информатика включает следующие разделы:
«Информационная деятельность человека»;
«Информация и информационные процессы»;
«Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
«Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
«Телекоммуникационные технологии».

При организации практических занятий и выполнении индивидуальных учебных проектов работа обучающихся в основном строится на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

1. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение.	**1**	**1**	**-**
1. Информационная деятельность человека	**8**	**3**	**5**
1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	5	3	2
1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	3	-	3
2. Информация и информационные процессы	**31**	**2**	**29**
2.1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	7	-	7
2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации.	20	2	18
2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.	4	-	4
3. Средства информационных и коммуникационных технологий	**20**	**2**	**18**
3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного	8	2	6

рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).			
3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	6	-	6
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.	6	-	6
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	**24**	**8**	**16**
4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	24	8	16
5. Телекоммуникационные технологии	**24**	**4**	**20**
5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	14	4	10
5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.	4	-	4
5.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.	6	-	6
Итого	**108**	**20**	**88**
Консультации	**4**		
Экзамен	**8**		
Объем образовательной программы	**120**	**20**	**88**

ОУДп.02. Химия

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.02 Химия предназначена для изучения химии в профессиональной образовательной организации СПО, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

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

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.02 Химия направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические

знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.02 Химия, обеспечивает достижение обучающимися следующих планируемых результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в

химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы- 171 час.

Содержание учебного материала общеобразовательной учебной дисциплины «Химия», последовательность его изучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, распределение учебных часов, виды внеаудиторной самостоятельной работы, тематика рефератов уточняется в рабочей программе с учетом естественнонаучного профиля.Для естественнонаучного профиля в общеобразовательной учебной дисциплине ОУДп.02 Химия профессионально значимый компонент не выделен, так как все его содержание является профильно-ориентированным и носит профессионально значимый характер.

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.02 Химия направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» учитывается объективная реальность - небольшой объем часов,

отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

По общеобразовательной учебной дисциплине ОУДп.02 Химия обучение начинается с изучения органической химии и продолжается обобщением основ общей и неорганической химии. В процессе изучения дисциплины теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он развивает у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учит безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения химии развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на последнем занятии или внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для плодотворного усвоения курса Химии обучающийся должен владеть навыками

математических вычислений, знанием физических законов и биологических процессов, протекающих в природе. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «Химии» используются при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач и проведением экспериментов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.02 Химия завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОУДп.02 Химия.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.02 Химия может использоваться другими профессиональными образовательными

организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС) естественнонаучного профиля.

Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудитроная нагрузка обучающихся		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	**2**	**2**	**-**
1. Органическая химия	**78**	**35**	**43**
1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	10	4	6
1.2. Предельные углеводороды	8	6	2
1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды	6	2	4
1.4. Ацетиленовые углеводороды	4	4	-
1.5. Ароматические углеводороды	4	2	2
1.6. Природные источники углеводородов	4	2	2
1.7. Гидроксильные соединения	6	2	4
1.8. Альдегиды и кетоны	6	2	4
1.9. Карбоновые кислоты и их производные	6	2	4
1.10. Углеводы	6	2	4
1.11. Амины, аминокислоты, белки	6	2	4
1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	6	2	4
1.13. Биологически активные соединения	6	3	3
2. Общая и неорганическая химия	**91**	**44**	**47**
2.1. Химия - наука о веществах	3	1	2
2.2. Строение атома	4	2	2
2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	8	4	4
2.4. Строение вещества	8	2	6
2.5. Полимеры	4	2	2
2.6. Дисперсные системы	2	1	1
2.7. Химические реакции	10	6	4
2.8. Растворы	8	4	4
2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	10	6	4
2.10. Классификация веществ. Простые вещества	8	4	4
2.11. Основные классы неорганических и органических соединений	8	4	4
2.12. Химия элементов	10	4	6
2.13. Химия в жизни общества	8	4	4
Всего	**171**	**111**	**60**
Объем образовательной программы	**171**		

ОУДп.03. Биология

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.03 Биология предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной

образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.03 Биология направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость биологических знаний для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли биологии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого биологические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания, ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;
- бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважению к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли биологических компетенций в этом;
- умение использовать биологические знания в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде и для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи,
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон биологических объектов и

процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения биологической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУДп.03 Биология является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы– 84 часа.

Для естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т. п.

Биология - система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями - одним из необходимых условий сохранения

жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении биологии контролю не подлежит.

В процессе изучения биологии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по биологии, в соответствии с возникающими жизненными проблемами. Воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде.

Реализация дедуктивного подхода к изучению биологии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация.

В процессе изучения дисциплины теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными занятиями. Значительное место отводится биологическому эксперименту. Он развивает у обучающихся специальные предметные умения: работать с биологическими объектами.Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения биологии развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для плодотворного усвоения курса общеобразовательной учебной дисциплины «Биологии» обучающийся должен владеть навыками анализа и оценки, знанием биологических процессов и законов природы. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «Биология» используются при изучении дисциплин «Экология», «Химические и физические методы анализа», профессиональных модулей по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением генетических и экологических задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по профессии.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОУДп.03 Биология.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.03 Биология может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования естественнонаучного профиля.

Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	2	-
1. Учение о клетке	**10**	**8**	**2**
1.1. Химическая организация клетки.	2	2	-
1.2. Строение и функции клетки.	2	2	-
1.3. Практическое занятие. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.	2	-	2
1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	2	2	
1.5. Жизненный цикл клетки.	2	2	
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.	**8**	**6**	**2**
2.1.Размножение организмов.	2	2	

2.2. Индивидуальное развитие организма.	2	2	
2.3. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Индивидуальное развитие человека.	2	2	
2.4. Практическое занятие. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.	2		2
3. Основы генетики и селекции.	**16**	**10**	**6**
3.1. Основы учения о наследственности и изменчивости. Законы генетики, установленные Г.Менделем.	2	2	
3.2. Закономерности изменчивости. Практическое занятие. Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.	2	1	1
3.3. Закономерности изменчивости. Практическое занятие. Решение генетических задач.	2	-	2
3.4. Закономерности изменчивости. Практическое занятие. Анализ фенотипической изменчивости.	2	-	2
3.5. Практическое занятие. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.	2	1	1
3.6. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.	2	2	-
3.7. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.	2	2	-
3.8. Биотехнология, её достижения и перспективы развития.	2	2	-
4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.	**16**	**10**	**6**
4.1. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.	2	2	-
4.2. Практическое занятие. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	2	-	2
4.3. Практическое занятие. Описание особей одного вида по морфологическому критерию.	2	-	2
4.4. Практическое занятие. Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).	2	-	2
4.5. История развития эволюционных идей. Значение работ К.Линнея, Ж.-Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии.	2	2	-
4.6. Эволюционное учение Ч.Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира.	2	2	-

4.7. Микроэволюция и макроэволюция.	2	2	-
4.8. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного её развития.	2	2	-
5. Происхождение человека.	**6**	**4**	**2**
5.1. Антропогенез.	2	2	
5.2. Практическое занятие. Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.	2		2
5.3. Человеческие расы.	2	2	
6. Основы экологии.	**14**	**8**	**6**
6.1. Экология - наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой.	2	2	
6.2.Практическое занятие. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-либоагроэкосистемы (например, пшеничного поля).	2	-	2
6.3. Практическое занятие. Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум).	2	-	2
6.4. Биосфера - глобальная экосистема.	2	2	
6.5. Биосфера и человек. 6.6. Практическое занятие. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.	2 2	2 -	- 2
6.7. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы.	2	-	2
7. Бионика.	**2**	**-**	**2**
7.1. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Экскурсии. Многообразие видов. Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе. Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка). Естественные и искусственные экосистемы своего района.	**2**	-	**2**
Итого	**72**	**46**	**26**
Консультации	**4**		
Экзамены	**8**		
Объем образовательной программы	**84**		

УДв.01. Индивидуальный проект

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект предназначена для изучения основ проектной деятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения

основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы УДв.01 Основы проектной деятельности направлено на достижение следующих целей:

развитие навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

развитие способности к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

формирование навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

развитие способности постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Освоение содержания учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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;

навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

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 разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) 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;

владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

сформированность навыков проектной деятельности, позволяющих разрабатывать и реализовывать проекты предметной и межпредметной направленности на основе базовых знаний и ценностных ориентиров;

владение методами поиска, структурирования информации, анализа результатов исследования,

умение выделять объект исследования, выдвигать гипотезы и осуществлять их проверку, формулировать цель, задачи исследования

сформированность навыков планирования и организациия проектной и исследовательской деятельности, представления результатов деятельности в различных видах.

Учебная дисциплина УДв.01 Индивидуальный проект является учебным предметом вариативной части ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы ППССЗ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы- 51 час;

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, проектного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета, проводимого в виде защиты индивидуальных проектов обучающихся. К промежуточной аттестации

допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины УДв.01 Основы проектной деятельности и выполнившие индивидуальный проект по тематике одной из учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Программа учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	
В том числе:	
Написание рефератов	
Составление конспектов	
Выполнение индивидуальных заданий	
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита индивидуальных проектов)	6

УДв.02. Психология

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа дополнительной учебной дисциплины «Психология» предназначена для изучения основ психологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

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

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Психология», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы дополнительной учебной дисциплины по выбору «Психология» направлено на достижение следующих целей:

- удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;

- общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования;

- развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;

- развитие навыков самообразования и самопроектирования;

- углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области вида деятельности;

- совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Освоение содержания учебной дисциплины «Психология», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

Учебная дисциплина «Психология» является учебным предметом по выбору обучающихся

и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

-объем образовательной программы– 58 часов;

Учебная дисциплина «Психология» изучает основные психологические категории и понятия, теоретические подходы познания человека как субъекта деятельности, закономерности становления и развития личности, индивидуально-психологические особенности человека. Сформированные результаты помогут обучающимся самостоятельно разбираться в постановке и решении проблем, связанных со строением и развитием личности и индивидуальности человека, его системы познавательных процессов, необходимых в профессиональной деятельности повара, кондитера.

Изучение учебной дисциплины «Психология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Психология».

Программа учебной дисциплины «Психология» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**58**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**58**
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

УДв.03 История родного края

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа дополнительной учебной дисциплины УДв.03 История родного края предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих служащих.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «история родного края», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 191;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Данная программа посвящена изучению историко-культурных процессов на Алтае. В памятниках истории и культуры раскрывается настоящее и прошлое нашей Родины, неповторимые черты её духовной жизни.

Целью курса учебной дисциплины УДв.03 «История родного края» является формирование представлений студентов об истории и культуре Алтайского края.

Содержание программы УДв.03 «История родного края» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Для достижения данной цели предполагается реализация следующих задач:

Выявление общих закономерностей в историко -культурном развитии края.

Изучение особенностей историко культурного процесса на Алтае.

Знакомство с основными историко культурными памятниками и именами.

Углубление аналитических способностей учащихся.

Развитие творческих способностей и интереса к истории и культуре малой родины.

Приобщение к поисковой и исследовательской работе.

Предлагаемое логическое содержание курса по хронологии вписывает прошлое Алтая в российскую и всемирную историю и соответствуют программам Федерального компонента историко -культурного образования.

Освоение содержания учебной дисциплины УДв.03 «История Родного края» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• ***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 конституционные 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;

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 участниов деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, 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 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;

• ***предметных:***

- сформированность знаний о важнейших событиях в региональной истории, и их взаимосвязи с процессах отечественной и мировой истории в хронологической преемственности.

- 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -47 часов.

При освоении профессий СПО, социально-экономического профили УДв.03 «История родного края» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения планируется посещение:

• исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);

• исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);

• мест исторических событий, памятников истории и культуры;

• воинских мемориалов, памятников боевой славы;

• мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий.

Изучение учебной дисциплины УДв.03 «История родного края» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины УДв.03 «История родного края».

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

	Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
		Всего часов	лекций	ЛПЗ
	Введение	**2**	**2**	

	Природные и климатические. Основные историко-культурные эпохи.	2	2	-
1	**Древний Алтай**	**6**	**4**	**2**
1.1	Древнейшие люди. Искусство древнего Алтая.	2	2	-
1.2	Скифский период на Алтае	4	2	2
2	**Средневековый Алтай**	**8**	**6**	**2**
2.1	Культура тюрков на Алтае.	4	3	1
2.2	Образование джунгарского ханства. Северные и южные алтайцы.	4	3	1
3	**Культура коренного населения Алтая**	**4**	**2**	**2**
3.1	Мифология народов горного Алтая.	2	-	2
3.2	ДПИ	2	2	-
4	**Алтай в XVIIIв.**	**6**	**4**	**2**
4.1	Начало освоение Алтая русскими людьми.	2	2	-
4.2	Заселение края после 1747 г.	4	2	2
5	**История Алтая в XIX в**	**2**	**2**	**-**
5.1	Алтай в XIX в.	2	2	-
6	**История Алтая в первой половине XX в**	**8**	**5**	**3**
6.1	Общественно-политическая жизнь в начале XX в.	2	2	-
6.2	Установление Советской власти и Гражданская война на Алтае.	2	1	1
6.3	Край в годы Великой Отечественной войны.	4	2	2
7	**Алтайский край во второй половине XXв.**	**4**	**2**	**2**
7.1	Освоение целинных земель	1	-	1
7.2	Развитие промышленности края	1	1	-
7.3	Культура и искусство Алтая в XX в.	2	1	1
8	**Край в конце XXначале XXI века. Сложности и перспективы.**	**2**	**1**	**1**
8.1	Постсоветский период в развитии Алтая.	2	1	1
9	**Барнаул-столица края**	**5**	**3**	**2**
9.1	Зарождение и развитие Барнаула	2	2	-
9.2	Алтай: вчера, сегодня, завтра	3	1	2
	Итого:	**47**	**31**	**16**
Объем образовательной программы		**47**		

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в

Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;

- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и

логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены способствует формированию следующих компетенций: ОК 1-7, 10; ПК 1.1 – 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5.

При изучении дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены привлекаются специалисты Центра обучения и гигиенического воспитания населения Алтайского края, Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, наркологического медико-реабилитационного центра для детей и подростков «Родник» Алтайского краевого наркологического диспансера. В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практическихзаданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии

питания, санитарии и гигиены.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Основы

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы

в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной

группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с

общепрофессиональными дисциплинами ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, с профессиональными модулями ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; ПМ.03 Технология приготовления супов и соусов, ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ 05Приготовление, оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства 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, готовить растворы

Дезинфицирующих и моющих средств;

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов, 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; пищевые вещества и их значение для

- организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные

- процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов

- питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи,

влияющие на нее факторы;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления

рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающиеся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения

	плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

коллегами, руководством, клиентами.	профессиональной деятельность	Планирование профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальность)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие Ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	Правила построения Простых сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные

	темы	понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов
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	ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное	Требования производственной санитарии организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)

	ассортимента	соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**54**
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	2
практические занятия	10
самостоятельная работа	6
Консультация	4
Экзамен	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных организациях, на базе (полного) общего образования.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении

перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью

его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов
профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующих образовательных уровнях.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучение, обучение в сотрудничестве, технология «дебаты», кейс стадии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведение продовольственных товаров

способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.5; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных занятий. Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных заданий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров завершается подведением итогов в форме в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами «ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП 01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию

и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код ПК, ОК	Дескрипторы (показатели сформированности)	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

		документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	
ОК 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование Отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

	толерантности в рабочем коллективе		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	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

		деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программе	**72**
Самостоятельная работа	**20**
Всего, часов	**40**
в том числе:	
теоретическое обучение	**24**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	16
Консультация	4
Экзамен	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность

продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места преподаватель применяет различные педагогические технологии, ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение.

Изучение общепрофессиональной дисциплины способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.5; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме.

Оценка уровня освоения общепрофессиональной дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебной лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места» с использованием учебно-методических и наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории «Учебный цех ресторана».

Формой промежуточной аттестации обучающихся является экзамен. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины.

1 **Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в ООП, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

	плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

клиентами.	деятельность	профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальность)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие Ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения .
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	Правила построения Простых сложных предложений на профессиональные

	Ведение общения на профессиональные темы	и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, ссредств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов
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	Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: -полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

		раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	(система ХАССП). Возможные последствия нарушения санитарии гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила

			порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей
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	Подбор, подготовка к работе, проверка инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению: -полуфабрикатов, -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	

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	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.	

Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	94
Самостоятельная работа	22
Всего, часов	72
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
Консультации	4
Экзамен	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе среднего общего

образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, дебаты, кейс стадии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности способствует формированию следующих компетенций:ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.5; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.04. «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

1 **Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины**

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл:

- учебная дисциплина входит в профессиональный цикл какобщепрофессиональная дисциплина

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет

межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами «Основы калькуляции и учета».

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства;

-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Действия	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуация при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее основные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы

		Осуществление эффективного поиска. Выявление всех возможных источников необходимых ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на выполнение. Оценка плюсов и минусов полученного результата выполнения плана и способов его реализации.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Составить план действий. Определить необходимые ресурсы для выполнения плана. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Классификация и структурирование отобранной информации в	Определять задачи 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.
		соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте	значимость результатов поиска. Оформить результаты поиска	

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Применять правила самоменеджмента.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Правила самоменеджмента.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Управление конфликтами и стрессами.	Организовать работу коллектива и команды. Мотивировать подчиненных. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в	Излагать свои мысли на государственном языке. Эффективно использовать правила делового общения.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. Этику и правила делового общения.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Эффективно применять правила поведения в	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в
ОК 9	Использовать инновационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства инновационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное	Современные средства информации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности нормативных учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке.	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения	Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес-плана. Умение презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Грамотный выбор	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в рамках профессиональной деятельности. Оформление бизнес плана. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	

теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала ОП.05 Основы калькуляции и учета обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета преподаватель применяет различные педагогические технологии, ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение.

Изучение общепрофессиональной дисциплины способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.5; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения общепрофессиональной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме.

Оценка уровня освоения общепрофессиональной дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Основы калькуляции и учета» с использованием учебно- методических и наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации обучающихся является дифференцированный зачёт. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля.

1 **Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета**

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

-задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-элементы бухгалтерского учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета

-особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

-основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

-формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
-требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
-права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
-понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
-понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
-правила документального оформления движения материальных ценностей;
-источники поступления продуктов и тары;
-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
-методику осуществления контроля за товарными запасами;
-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
-понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
-порядок оформления и учета доверенностей;
-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
-правила торговли;
-виды оплаты по платежам;
-виды и правила осуществления кассовых операций;
-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех возможных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.	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

	источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная

	современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	траектории профессионального и личностного развития	и профессиональная терминология Возможные траектории профессиональн ого развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальность)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие Ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональн ой деятельности
ОК 07. Содействовать Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	Правила экологической безопасности при ведении профессиональн ой деятельности Основные

		профессии (специальности)	ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Правила построения Простых сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, ссредств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов
ПК 1.2-1.6, 2.2-2.8,	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции	Рассчитывать стоимость кулинарной и	Правила торговли. Виды оплаты по

3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5	на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.	платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
	Подготовка основных документов	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад

2 Структура и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия (если предусмотрено)	12
Самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.06 Охрана труда

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.06 Охрана труда предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине ОП.06 Охрана труда преподаватель применяет

различные педагогические технологии, ИКТ, метод проектов и практико-ориентированное обучение.

Изучение общепрофессиональной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.5; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения общепрофессиональной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, практических занятий, практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме.

Оценка уровня освоения общепрофессиональной дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Охрана труда с использованием учебно- методических и наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации обучающихся является дифференцированный зачёт. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины.

1 **Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда**

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

-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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

-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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования

	самообразования		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальность)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие Ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Правила построения Простых сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, ссредств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Определение опасных и вредных производственных факторов. Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты. производить аттестацию рабочих мест по условиям труда. Проведение инструктажей по вопросам техники безопасности на рабочем месте.	-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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по	-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

		вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности предназначена для изучения профессионального английского языка в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Реализация программы по ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» нацелена на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения является информативным; имеет профессиональную, коммуникативную направленность, четкую структуру и логику изложения, соответствует речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не превышает 5 минут при темпе речи 200-250 слогов в минуту.

Лексические единицы отвечают следующим требованиям:

- обозначают понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в профессиональной сфере и в разговорной речи;

- включают наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

- вводятся не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

- **Имя существительное.** Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов **тапу, much, alotof, little, few, afew**с существительными.

- **Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом **there + tobe.**

- **Имя прилагательное.** Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты **than, as ... as, notso ... as.**

- **Наречие.** Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

- **Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.

- **Местоимение.** Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

- **Имя числительное.** Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

- **Глагол.** Глаголы tobe, tohave, todo, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем

времени. Слова - маркеры времени. Обороты **tobegoingto и there + tobe** в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи **(Can/mayIhelpyou?, Shouldyouhaveanyquestions . . ., Shouldyouneedanyfurtherinformation . . .** и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием **(like, love, hate, enjoy** и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

- *Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения - формулы вежливости (Couldyou, please . . .?, Wouldyoulike . . . ?, ShallI . . . ? и др.).*

- **Условные предложения.** Условные предложения I, II и III типов. Условныепредложениявофициальнойречи**(It would be highly appreciated if you could/can . . .** идр.).

- *Согласование времен. Прямая и косвенная речь.*

- При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: компетентностного подхода, критического мышления, проблемного обучения, проектной технологии, ИКТ, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как, практические занятия, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов.

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл,имеетмежпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

Изучение учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 10; ПК1.1 – 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию.

Изучение учебной дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПОО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

1 **Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл,имеетмежпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, thatiswhy;

- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;

- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия,

производные от some, any, every;

- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образованиеиупотреблениеглаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголовв Present Simple/Indefinite длявыраженияедействийвбудущемпосле if, when.

уметь:

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

- осуществлять запрос и обобщение информации;

- обращаться за разъяснениями;

- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)

- высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

- завершать общение.

Монологическая речь:

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

кратко передавать содержание полученной информации;

- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;

- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы;

- описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;

- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь:

- небольшой рассказ (эссе);

- заполнение анкет, бланков;

- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);

- составление плана действий;

- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудированиепонимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;

- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;

- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

- отделять главную информацию от второстепенной;

- выявлять наиболее значимые факты;

- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение:

- извлекать необходимую, интересующую информацию;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Действия	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится

	различным контекстам.	контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу . Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, 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).	работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач . Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование Отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

		Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи.
ОК 10	Пользоваться	Применение в	Понимать общий	правила построения

	профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	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

2 Структура и содержание учебной дисциплины

5.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**42**
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности способствует формированию следующих компетенций: ОК.01-11.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи.

Учебная дисциплина **ОП.08 Безопасность жизнедеятельности** способствует формированию следующих элементов компетенций:

Общие компетенции

Общие и профессиональные компетенции	Действия	Уметь	Знать

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска	Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальность)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие Ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила

Содействовать Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в	Правила построения Простых сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический

		диалогах на знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	минимум, относящийся к описанию предметов, ссредств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление Бизнес-плана. Умение презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**42**
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.09 Физическая культура

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных

учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Изучение учебной дисциплины ОП.05 Физическая культура способствует формированию следующих компетенций: ОК1-10.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, сдачи контрольных нормативов.

Изучение учебной дисциплины ОП.05 Физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура.

1 **ОБщая характеристика рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.05 Физическая культура

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- Анализировать результаты уровня личной профессионально-прикладной физической подготовки.
- Использовать методы формирования физических качеств, имеющих ведущее значение для профессиональной деятельности.
- Рефлексировать результаты реализации личной профессионально-прикладной Программы физической культуры.
- Определятьнеобходимые источники информации, структурировать
- получаемую информацию.
- Оформлять результаты поиска.
- Выстраивать индивидуальные траектории профессионально-прикладного психофизического развития.

- Организовывать работу коллектива и команды при подготовке и в спортивных соревнованиях.
- Строить коммуникацию с коллегами и руководством Строить коммуникацию в области физической культуры.
- Реализовывать свою гражданскую позицию на основе общечеловеческих ценностей в спорте.
- Соблюдать нормы экологической безопасности при занятиях спортом и на спортивно-оздоровительных и физкультурно-массовых мероприятиях. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).
- Оформлять документы спортивно-оздоровительных мероприятий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Структуру, способы и методы реализации индивидуального плана профессионально-прикладной физической подготовки.
- Порядок оценки результатов реализации плана профессионально-прикладной физической подготовки.
- Приемы структурирования информации.
- Формат оформления результатов поиска информации
- Возможные траектории профессионально-прикладного психофизического развития и самообразования в области здоровьесбережения. Основы психологии спорта.
- Лексику в области профессионально-прикладной физической культуры.
- Способы поведения на основе общечеловеческих ценностей в спорте.
- Нормы экологического поведения при занятиях спортом и на спортивных мероприятиях.
- Пути обеспечения ресурсосбережения.
- Роль физическойкультуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
- Основы здорового образа жизни.
- Средства профилактики перенапряжения.
- Порядок применения программного обеспечения в области профессионально-прикладной физической культуры.
- Правила оформления документов спортивно-оздоровительных мероприятий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

В результате освоения дисциплины обучающиеся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Действия	Уметь	Знать

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в	Определять задачи 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

	соответствии с параметрами поиска Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие Ценности Правила поведения в ходе выполнения

основе общечеловеческих ценностей.	на рабочем месте	(специальность)	профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать Сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности			
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие	Правила построения Простых сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум,

		профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	относящийся к описанию предметов, ссредств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес-плана Презентация бизнес-идеи. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**44**
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
самостоятельная работа	4

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.09 Адаптивная физическая культура

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Адаптивная физическая культура предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных учреждениях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Адаптивная физическая культура способствует формированию следующих компетенций: ОК1-10.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, сдачи контрольных нормативов.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Адаптивная физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура.

1 **ОБщая характеристика рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.09 Адаптивная Физическая культура

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- Анализировать результаты уровня личной профессионально-прикладной физической подготовки.
- Использовать методы формирования физических качеств, имеющих ведущее значение для профессиональной деятельности.
- Рефлексировать результаты реализации личной профессионально-прикладной Программы физической культуры.
- Определятьнеобходимые источники информации, структурировать
- получаемую информацию.
- Оформлять результаты поиска.
- Выстраивать индивидуальные траектории профессионально-прикладного психофизического развития.
- Организовывать работу коллектива и команды при подготовке и в спортивных соревнованиях.
- Строить коммуникацию с коллегами и руководством Строить коммуникацию в области физической культуры.
- Реализовывать свою гражданскую позицию на основе общечеловеческих ценностей в спорте.
- Соблюдать нормы экологической безопасности при занятиях спортом и на спортивно-оздоровительных и физкультурно-массовых мероприятиях. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).
- Оформлять документы спортивно-оздоровительных мероприятий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Структуру, способы и методы реализации индивидуального плана профессионально-прикладной физической подготовки.
- Порядок оценки результатов реализации плана профессионально-прикладной физической подготовки.
- Приемы структурирования информации.
- Формат оформления результатов поиска информации
- Возможные траектории профессионально-прикладного психофизического развития и самообразования в области здоровьесбережения. Основы психологии спорта.
- Лексику в области профессионально-прикладной физической культуры.
- Способы поведения на основе общечеловеческих ценностей в спорте.
- Нормы экологического поведения при занятиях спортом и на спортивных мероприятиях.
- Пути обеспечения ресурсосбережения.
- Роль физическойкультуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
- Основы здорового образа жизни.
- Средства профилактики перенапряжения.
- Порядок применения программного обеспечения в области профессионально-прикладной физической культуры.

- Правила оформления документов спортивно-оздоровительных мероприятий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**44**
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.10 Основы финансовой грамотности
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Актуальность данной тематики обусловлена принятием Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), а также особенностями развития финансового рынка на современном этапе: с одной стороны, широкое внедрение информационных технологий привело к расширению охвата населения финансовыми продуктами и услугами, с другой стороны, — легкость доступа к финансовому рынку для неподготовленного потребителя приводит к дезориентации по вопросам собственной ответственности за принятие решений. Это, приводит к завышенной кредитной нагрузке, жизни «не

по средствам», отсутствию перспективного финансового планирования с помощью накопительных, страховых, пенсионных программ. Важно отметить, что решение социальных проблем трудоспособного населения в области жилищного и пенсионного обеспечения, страхования, образования все больше переходит из сферы ответственности государства в сферу личных интересов самих граждан. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач.

Целью реализации курса ОП.10 Основы финансовой грамотности является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций. Вместе с тем, в соответствии с ФГОС всех уровней, главной целью и результатом образования является развитие личности обучающегося. Реализация данной компетенции способствует формированию личности социально развитого, критически мыслящего, конкурентоспособного выпускника, обладающего экономическим образом мышления, способного взять на себя ответственность за свое будущее, за будущее своих близких и своей страны.

Следует отметить, что в условиях работы образовательных организаций по ФГОС СПО при изучении курса ОП.10 Основы финансовой грамотности наиболее эффективными являются практико-ориентированные образовательные технологии, которые предусматривают приобретение специальных компетенций в процессе решения практических учебных задач. Учитывая высокую степень актуальности текущих сведений о состоянии финансового рынка, уместно в качестве основных образовательных технологий применить игровую и проектную, а также обратить внимание на учебную исследовательскую деятельность по данной тематике.

Игровая технология позволяет организовать изучение процесса управления личными финансами, погружая обучающихся в реальную среду финансового рынка, адресовать к текущим данным о процентных ставках, уровне доходности финансовых активов, об условиях страхования и налогообложения, которые публикуются в открытых источниках.

В процессе проектирования обучающиеся систематизируют полученные знания, применяют навыки анализа и прогнозирования, моделируют процессы, происходящие на финансовых рынках.

В процессе игры обучающиеся приобретают опыт практической деятельности в современных условиях финансового рынка, на основе которого и достигаются планируемые результаты, предусмотренные программой курса.

Метод проектов позволяет самостоятельно и совместными усилиями решить проблему, применив необходимые знания из разных областей, получить реальный результат. Тематика проектов может быть различной.

В одних случаях она может быть определена преподавателем с учетом учебной ситуации, естественных профессиональных интересов и способностей обучающихся, в других – тематика проектов, особенно предназначенных для внеурочной деятельности, может быть предложена и самими обучающимися.

Исследовательская деятельность дает возможность обучающимся изучить проблемы, связанные с поведением граждан на рынке финансовых услуг, проанализировать позиции действующих участников финансового рынка и предложить собственные способы решения этих проблем.

Метод case study, или «Метод ситуационного обучения» (обучения на примере разбора конкретной ситуации), лучше других методов учит решать возникающие проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации. Практику решения серьезных финансовых вопросов в конкретных условиях с учетом актуальной информации, имеющихся ресурсов и законодательных норм возможно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

После изучения учебной дисциплины предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.010 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с дисциплиной ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из

источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег, использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

-экономические явления и процессы общественной жизни;

-структуру семейного бюджета и экономику семьи;

-депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;

-расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;

-пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;

- виды ценных бумаг;
- сферы применения различных форм денег;
- основные элементы банковской системы;
- виды платежных средств;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Дисциплина ОП.10 Основы финансовой грамотности способствует формированию общих компетенций.

Сформированная у обучающегося по итогам изучения курса ОП.10 Основы финансовой грамотности система знаний об основных инструментах финансового рынка позволит ему эффективно выполнять социально-экономическую роль

потребителя, вкладчика, заемщика, акционера, налогоплательщика, страхователя, инвестора.

На основе правовых знаний в области защиты прав потребителей финансовых услуг, полученных в результате изучения данного курса, обучающиеся овладеют навыками безопасного поведения и защиты от мошенничества на финансовом рынке.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**38**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	**26**
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
подготовка практико-ориентированных сообщений	-
подготовка к практическим занятиям	-
домашняя работа	2
Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета	

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента.

При изучении профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучение, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.5; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5.

Методика изучения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

РМИРУЕМЫЕ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля профессионального модуля **ПМ 01**

	ДЕЙСТВИЯ (ДЕСКРИПТОРЫ)	Умения	Знания
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных (название раздела формулируется из названия ПК)			
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья приготовления полуфабрикатов соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: -выбирать и применять моющие и дезенфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; -соблюдать правила	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -способы и правила

		мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; -безопасно править кухонные ножи; -соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; -проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями,	порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; -правила приема прдуктов по количеству и качеству; -ответственность за сохранность материальных ценностей; -правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольного взвешивания продуктов; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования

		условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; -пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; -сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	
ОК 2	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять

	контекстам	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)	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)
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
Раздел 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика			
ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Обработка,подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	-распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств,	-требования охраны труда, пожарной,электробезопасности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней

		рационального использования, обеспечения безопасности; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -различать пищевые и непищевые отходы; -подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	птицы, дичи, кролика; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; -формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	
Раздел 3. Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.			
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; -нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; -порционировать,	-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, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; -правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; -правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на

		формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; -применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им	иностранном языке

		помощь в выборе	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	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
Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика			
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; -владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; -нарезать,	-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, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);

		порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -владеть профессиональной терминологией	-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; -правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; -правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	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

Коды профес-сиональ-ных общих компетен ций	Наименования разделов профессиональ ного модуля	Объем образова-тельной програм мы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятел ьная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всег о, часо в	в том числе лаборатор ных и практичес ких	Учебн ая	Производстве нная	

				занятий, часов			
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**62**	**42**	18	-	-	8
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**108**	**72**	30	-	-	36
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**216**			**72**	**144**	
	Консультация	**4**					
	Экзамен МДК.01.01	**8**					
	Экзамен по модулю	**12**					
	Всего:	**398**	**114**	**48**	**72**	**144**	**44**

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, на базе (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности,

обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с учебной дисциплиной ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

При изучении профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучение, обучение в команде, технология «дебаты», кейс стадии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК1.1 – 1.5; ПК 2.1 – 2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5.

Методика изучения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.02

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/разделов **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА		
	ДЕЙСТВИЯ (ДЕСКРИПТОРЫ)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий			
ПК 2.1	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий .	Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты, нормативно – техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд,

		Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно – техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий. Условия, сроки, способы хранения горячихблюд, кулинарных изделий.
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. П	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых горячих блюд,	

		кулинарных изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распозновать задачу и\ или проблему в профессиональном и \ или социальном контексте. Анализировать задачу и \ или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и\или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и / или социальном контексте. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в

	деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	деятельности по профессии (специальности).	профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел 2-3.Приготовление, хранение бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента			
ПК 2.2	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Выбирать и применять комбинированные методы приготовления бульонов, отваров, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов требуемой рецептуры. последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временный режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов отваров, супов. Определять степень готовности бульонов отваров, супов. Доводить бульоны, отвары ,супы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих и холодных супов. Подбирать гарниры к бульонам, холодным и сладким супам. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов. отваров, специи пряности приправы с учетом их взаимозаменяемости.	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

		Выбирать соответствие со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента			
ПК 2.3	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов в холодильнике при хранении. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

	Хранение, отпуск бульонов, отваров, супов.	Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, холодных и горячих супов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульонов, отваров, горячих супов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, бульоны, отвары, горячие супы с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать бульоны, отвары, горячие супы на вынос и для транспортирования.	
	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в

		различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.	организации питания.
	Хранение, отпуск бульонов, отваров, горячие супов	Проверять качество готовых бульонов, отваров, горячие супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих бульонов, отваров, горячие супов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульонов, отваров, горячие супов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход бульонов, отваров, горячие супов при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, бульонов, отваров, горячие супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать бульонов, отваров, горячие супов изделия, закуски на вынос и для транспортирования.	Техника порционирования, варианты оформления горячих бульонов, отваров, горячие супов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи бульонов, отваров, горячие супов. Температура подачи бульонов, отваров, горячие супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, горячие супов, правила заполнения этикеток.
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.	Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов. Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной	Ассортимент, характеристика бульонов, отваров, горячие супов Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке.

		терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, горячие супов Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Техника общения, ориентированная на потребителя.
ОК 01	Распознование сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу, оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежной 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. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК. 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством,	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.

	задач. Планирование профессиональной деятельности.	клиентами.	
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			
ПК 2.1, 2.4	Подготовка основных и дополнительных ингридиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии, с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов, Организовать их хранения до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, специи. Взвешивать. Измерять продукты. Входящие в состав горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать	Правила выбора основных продуктов, дополнительных ингридиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов, дополнительных ингридиентов,используемых для приготовления горячих соусов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья. продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания , выда кулинарных свойств. Используемых прдуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры,. последовательности приготовленияособенностей заказа. Рационально использовать продукты. Соусные полуфабрикаты.	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих соусов. Виды, назначения и правила

		Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку	безопасной эксплуатации технологического оборудования.
	Хранение, отпуск горячих соусов,	Проверять качество готовых горячих соусов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячих соусы, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.	Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка. Термосов, контейнеров, для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячихсоусов. Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания, хранения соусов. Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов. Правила маркирования упакованных горячих соусов заполнения этикеток.
ОК 01	Распознование сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и

	ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу, оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК. 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей,			

грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 2.1, 2.5	Подготовка основных продуктов и дополнителных ингридиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии, с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов, Организовать их хранения до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, специи. Взвешивать. Измерять продукты. Входящие в состав блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий .	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих соусов. Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	Выбирать. Применять комбинировать. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Виды, назначение и

			правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров. супов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий,	Проверять качество готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и	Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка. Термосов, контейнеров, для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных Температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных. Правила маркирования упакованных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных заполнения этикеток.

		замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных на вынос и для транспортирования.	
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.	Рассчитывать стоимость блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Вести учет реализованных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент, характеристика блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.
ОК 01	Распознование сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в	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. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и

	информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу, оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	профессиональной и смежной сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК. 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
ПК 2.1,2.6	Подготовка основных и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии, с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	Правила выбора основных продуктов, дополнительных ингридиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов,

		Организовать их хранения до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, специи. Взвешивать. Измерять продукты. Входящие в состав горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки.	дополнительных ингридиентов,используемых для приготовления и подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья. продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом типа питания , вида кулинарных свойств. Используемых продуктов, требований рецептуры,. последовательности приготовленияособенностей заказа. Рационально использовать продукты. Соусные полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.
	Хранение, отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на раздаче. Порционировать,	Техника порционирования, варианты оформления блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка. Термосов, контейнеров, для отпуска на вынос блюд из яиц,

		сервировать и творчески оформлять блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать блюд из яиц, творога, сыра, муки требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, закуски на вынос и для транспортирования.	творога, сыра, муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания, хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов. Правила маркирования упакованных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента заполнения этикеток.
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.	Рассчитывать стоимость блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Вести учет реализованных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки	Ассортимент, характеристика блюд из яиц, творога, сыра, муки Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.

		разнообразного ассортимента. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	
ОК 1	Распознование сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу, оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежной 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. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.

	деятельности.		
ОК 7	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
ПК 2.1, 2.7	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингридиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии, с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, Организовать их хранения до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, специи. Взвешивать. Измерять продукты. блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	Правила выбора основных продуктов, дополнительных ингридиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов, дополнительных ингридиентов,используемых для приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья. продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом типа питания , вида кулинарных	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе

		свойств. Используемых продуктов, требований рецептуры,. последовательности приготовления особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку	региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.
	Хранение, отпуск блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать блюда и кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья муки требований по	Техника порционирования, варианты оформления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка. Термосов, контейнеров, для отпуска на вынос блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Температура подачи блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания

		безопасности, соблюдения режимов хранения. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, закуски на вынос и для транспортирования.	охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания, хранения кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила маркирования упакованных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента заполнения этикеток.
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.	Рассчитывать стоимость блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Вести учет реализованных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент, характеристика блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.
ОК 01.	Распознование сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую	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

	профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу, оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	социальном контексте. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного			

ассортимента			
ПК 2.1, 2.8	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингридиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии, с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, Организовать их хранения до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, специи. Взвешивать. Измерять продукты. блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Правила выбора основных продуктов, дополнительных ингридиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов, дополнительных ингридиентов,используемых для приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья. продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом типа питания , вида кулинарных свойств. Используемых продуктов, требований рецептуры,. последовательности приготовления особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

		и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку	кролика разнообразного ассортимента. Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.
	Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Проверять качество готовых блюд блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка. Термосов, контейнеров, для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания, хранения

		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, закуски на вынос и для транспортирования.	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика**.** Требования к безопасности хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика заполнения этикеток.
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.	Рассчитывать стоимость блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Вести учет реализованных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент, характеристика блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всег	в т.ч.	Учебн	Производ	

			о, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	ая, час	ственная, час	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*40*	*32*	*16*	-	-	*8*
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	*46*	*24*	*12*	-	-	*14*
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	*38*	*12*	*2*	-	-	*12*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	*54*	*26*	*18*	-	-	*14*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 5.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортиме	*36*	*10*	*4*	-	-	*10*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 6.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	*44*	*20*	*12*	-	-	*12*
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	***Раздел модуля 7.*** Приготовление и подготовка к реализации	*52*	*36*	*14*	-	-	*20*

ОК 1-7, 9,10	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента						
ПК 2.1-2.8	*Учебная и производственная практика*	*468*			*216*	*252*	*20*
	Консультации	*12*					
	Экзамен МДК01.01	*8*					
	Экзамен МДК01.02	*16*					
	Экзамен по модулю	*12*					
	Всего:	***826***	***220***	***78***	***216***	***252***	***90***

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом

Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний, овладения умениями формированию компетенций по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, преподаватели профессиональных модулей и мастера производственного обучения применяют элементы педагогических технологий: проблемного обучения, ИКТ, обучение в команде, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля способствует формированию следующих

компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК 3.1-3.6.

Методика изучения профессионального модуля троится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и самостоятельной работы.

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и на предприятиях общественного питания.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу является дифференцированный зачёт, по учебной практике – дифференцированный зачет, по производственной практике дифференцированный зачет на основе отзыва с предприятия. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля.

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно междисциплинарному курсу. Производственная практика проводится концентрированно в условиях производства после изучения междисциплинарного курса.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/разделов ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	**НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА**		
	Действия	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 3.1-3.6	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты, нормативно – техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно – техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. П Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	

	презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	(комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,	Распозновать задачу и\ или проблему в профессиональном и \ или социальном контексте. Анализировать задачу и \ или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и\или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и / или социальном контексте. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.1, 3.2	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов в холодильнике при хранении. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

		изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
ПК 3.1, 3.6	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объёму,	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

		гармоничности композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь инструменты посуду.	
ПК 3.1, 3.2	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных	Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых

	пищевых продуктов	использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.	продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.
ПК 3.1, 3.2	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения

		Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.	этикеток.
ПК 3.1, 3.2	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.	Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.
ОК 01	Распознование сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу, оценивание	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежной 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. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.		
ОК. 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
ПК 3.1.-3.6 ОК	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных	66	32	10	-	-	22

	блюд, кулинарных изделий, закусок							
ПК 3.1., 3.2	МДК 03.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	168	96	44		-	-	60
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	324				144	180	-
	Всего:	**570**	**128**	**24**	**30***	**144**	**180**	**82**

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения

их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;

- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Для успешного усвоения знаний, овладения умениями формированию компетенций по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, преподаватели профессиональных модулей и

мастера производственного обучения применяют элементы новых педагогических технологий: уровневой дифференциации, проблемного обучения с использованием индивидуальной, групповой и звеньевой форм. При изучении профессионального модуля используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучение, обучение в команде, технология «дебаты», кейс стади, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, 9 10; ПК 4.1-4.5;

Методика изучения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Лабораторные и практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения лабораторных и практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы.

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и на предприятиях общественного питания.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу является дифференцированный зачёт, по учебной практике – дифференцированный зачет, по производственной практике дифференцированный зачет на основе отзыва с предприятия. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины профессионального модуля.

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно междисциплинарному курсу. Производственная практика проводится концентрированно в условиях производства после изучения междисциплинарного курса.

*1. О*бщая характеристика программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/разделов ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			

ПК 4.1-4.5	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты, нормативно – техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно – техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.
	П Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,	

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	десертов, напитков разнообразного ассортимента. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
		Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение	Распозновать задачу и\ или проблему в профессиональном и \ или социальном контексте. Анализировать задачу и \ или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и\или проблемы.	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.

	потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.1, 4.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов в холодильнике при хранении. Взвешивать, измерять	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

		продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.
ПК 4.3 - ПК 4.5	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимент	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

		процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Определять степень готовности, доводить блюда до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объёму, гармоничности композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

		приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь инструменты посуду.	
ПК 4.1	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.
	Хранение, отпуск	Проверять качество	Техника

	(презентация) холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и	порционирования, варианты оформления Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.

		горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	
ПК 4.1	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.	Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент, характеристика холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.
ОК 01	Распознование сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу, оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежной 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. Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.		
ОК. 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК. 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производственная часов	
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**52**	**32**	8	-	-	8
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	108	**64**	**28**	-		32

ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	288	-		144	144	
	Экзамен по модулю	12					
	Всего:	**460**		**36**	**144**	**144**	

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для изучения профессионального модуля в профессиональных образовательных учреждениях, на базе среднего общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-181228;
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 190;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением учебных дисциплин: ОП.05 «Основы калькуляции и учета», ОП.10 «Организация обслуживания в общественном питании», ОП11 «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности», профессиональным модулем ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучение, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» способствует формированию следующих компетенций:ОК1-7, 9 10; ПК5.1 -5.5.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления

теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устого и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуляПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для изучения профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	**Наименование общих компетенций**
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	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся 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, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Спецификация ПК/разделов ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Формируемые компитенции	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА		
	ДЕЙСТВИЯ (ДИСКРИПТОРЫ)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных кондитерских изделий ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление , подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор и подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и ргламентами СанПина; проводить текущую уборку поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и ргламентами СанПина; применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию,соблюдать санитарные требования ; выбирать применять моющие дезинфицирующие средства ; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в	производственной санитарии кондитерского цеха; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посудыи правила ухода за ними; Организация работ в кондитерском цехе; Последовательность выполнения технологических операций; современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки управления опасными факторами(система НАССР)и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных

ассортимента. ПК5.4. Осуществлять изготовление , творческое оформление , подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК5.5 Осуществлять изготовление , творческое оформление , подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	посудомоечной машине , чистить и раскладывать посуду и производственный инвентарь в соответствии с требованиями СанПина; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту , безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов, выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с СаНПином. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, и охраны труда, Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду,	кондитерских изделий.; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; личной гигиены персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования ; правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды назначение оборудования, инвентаря, посуды,используемых для порционирования (комплектования), хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Способы и правила порционирования (комплектования),укладки , упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс

		контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность оборабатанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями, стандартами чистоты; Своевременно оформлять заявку на склад.	оценки и качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций, при решение задач профессиональной деятельности, определение этапов решения задачи. Определение потребности информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение	Распознавать задачу\или проблему профессиональном и\или социальном контексте; Анализировать задачу и\или проблему и выделять ее составные части; Правильно 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	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 профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения

	всех возможных источников, нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендаций по улучшению плана.	составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	задач Профессиональной деятельности
ОК 02. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 03. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности. Основы проектной деятельности.	Психология коллектива Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК05 Осуществлять	Грамотно устно и письменно	Излагать свои мысли на	Особенности социального и

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление Толерантности в рабочем коллективе.	государственном языке. Оформлять документы. документы	культурного контекста. Правила оформления документов
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять Направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессионально й деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	Роль физической культуры в общекультурн ом, профессионально м и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальност) Средства профилактики перенапряжения
ОК09 Использовать информационные технологии в	Применение средств информатизации и информационных	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Современные средства и устройства информатизац ии Порядок их применения и

профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности.	Использовать современное программное обеспечение.	программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональн ые 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 профессиональны е темы, основные употребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК.5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовлен ие отделочных полуфабрикатов Хранение отделочных полуфабрикатов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатовс соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных к использованию пищевых	Ассортимент, товароведную характеристику сырья, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качестваосновных продуктови дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

кондитерских изделий.		добавок; взвешивать, измерять продуктывходящие в состав отделочных полуфабрикатов соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели,	характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
		глазури, фруктовы есмеси, термостабильные начинки Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: -готовить желе; -хранить, подготовливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный	Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

		сироп и проверять его крепость(для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; -готовить жженый сахар; -готовить посыпки; -готовить помаду, глазури; -готовить кремы с учетом требований к безопасной готовой продукции; -определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;	
		доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.	Условия ,сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			

ПК5.1. Подготавливать рабочее место	Подготовка основных продуктов и	Подобрать соответствии с технологическими требованиями, оценка	Ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных

кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий. ПК5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	дополнительных ингредиентов Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	качества безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические красящие вещества; взвешивать, измерять продукты входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовление хлебобулочных изделий и хлеба. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом питания видоосновного сырья, его свойств: - подготавливать продукты - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и хлебобулочных изделий и хлеба, разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их вида с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукты; виды, назначение и виды правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; Ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

	Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске с продукции с прилавка/раздачи	тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты, в соответствии со способом приготовления Проверять качества хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований безопасности готовой продукции; Соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользовать контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать	Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеба разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила

		оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичных платежи, составлять отчет по платежам, поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	торговли; виды оплаты по платежам, виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения ориентированная на потребителя
Раздел модуля 4. Изготовление. Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление мучных кондитерских изделий	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранения в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические красящие вещества; взвешивать и измерять продукты, входящие в состав кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий. Разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента Ведение	кондитерских изделий. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать(комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;	Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

	расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с пралавка\раздачи Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операции; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов потребилетей; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения ориентированная на потребителя
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соотвествии с технологическими требованиями, оценка качества безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и

материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	хранение в процессе приготовлении пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические красящие вещества; взвешивать, измерять продукты входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соотвествии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления способы приготовления пирожных и тортов с учетом типов питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований безопасности готовой продукции; Выбирать, безопасно использовать	дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Техника порционирования(комплектования), складирования для

	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи	оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соотвествии со способом приготовления; Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании , выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам, поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессионально терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь при выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в	непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования, упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортмента; правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчета потребителей; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ореинтированная на потребителя

		рамках своей компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций, при решение задач профессиональной деятельности, определение этапов решения задачи. Определение потребности информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников, нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий, оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу\или проблему профессиональном и\или социальном контексте; Анализировать задачу и\или проблему и выделять ее составные части; Правильно 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 профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач Профессиональной деятельности
ОК 02. Работать в	Участие в деловом	Организовывать работу коллектива и команды	Психология коллектива Психология личности

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Основы проектной деятельности
ОК 03. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

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.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производственная	
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	**МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	42	32	10			10
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к**	198	154	50			44

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	612			288	324	
	Экзамен по модулю	12					
	Всего:	**864**	**186**	**60**	**288**	**324**	**54**