

**Иркутский областной союз потребительских обществ  
Частное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутский техникум экономики и права**

**Аннотация  
рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей  
по программе подготовке специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(срок обучения 3 г.10 м.)**

Название дисциплины	Разделы и темы программы	Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов
<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>		
<b>БАЗОВЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		
<p align="center">ОУД. 01 Русский язык</p>	<p>Введение. Общие сведения о языке. Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи. Тема 1.1 Язык и речь. Основные требования к речи. Функциональные стили речи. Раздел 2. Текст, его признаки и структура. Тема 2.1 Текст как произведение речи. Информационная переработка текста. Раздел 3. Лексика и фразеология. Тема 3.1 Слово в лексической системе языка. Тема 3.2 Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Раздел 4. Фонетика, орфоэпия,</p>	<p><i>личностных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;</li> <li>– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;</li> <li>– 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;</li> <li>– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;</li> </ul>

	<p>орфография, графика.          Тема 4.1 Фонетические единицы.          Тема 4.2 Правописание о/ё после шипящих и ц. Употребления ь.          Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография.          Тема 5.1 Понятие морфемы как значимой части слова. Морфемный разбор слова.          Тема 5.2 Правописание приставок пре -/ при. Правописание сложных слов.          Раздел 6. Морфология и орфография.          Тема 6.1 Знаменательные и служебные части речи. Имя существительное. Морфологический разбор существительных.          Тема 6.2 Имя прилагательное. Морфологический разбор имени прилагательного.          Тема 6.3 Имя числительное. Морфологический разбор местоимения. Местоимение. Морфологический разбор местоимения.          Тема 6.4 Глагол. Морфологический разбор глагола.          Тема 6.5 Причастие как особая форма глагола. Морфологический разбор.          Тема 6.6 Деепричастие как особая форма глагола.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</li> <li><i>метапредметных результатов:</i></li> <li>– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;</li> <li>– 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;</li> <li>– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебнонаучных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;</li> <li><i>предметных результатов:</i></li> <li>– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;</li> <li>– 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;</li> <li>– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций,</li> </ul>
--	---	---

	<p>Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.          Тема 7.1 Словосочетание. Простое предложение.          Тема 7.2 Сложное предложение. Знаки препинания в сложных предложениях.          Тема 7.3 Сложное синтаксическое целое.</p>	<p>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 жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.</p>
<p>ОУД.02          Литература</p>	<p>Введение          Раздел 1. Русская литература первой половины XIX века          Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века          Раздел 3 Поэзия второй половины XIX века          Раздел 4. Литература XX века          Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов          Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов          Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет          Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов          Раздел 9 Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов</p>	<p><i>личностных результатов:</i>          – 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.);</p> <p><i>метапредметных результатов:</i>          – умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал,</p>

	<p>(три волны эмиграции)  Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.</p>	<p>подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;</li> <li>– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;</li> <li>– 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;</li> </ul> <p><i>предметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;</li> <li>– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;</li> <li>– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</li> <li>– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</li> <li>– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>– сформированность представлений о системе стилей языка художественной</li> </ul>
--	---	--

		литературы.
<p>ОУД.03 Родная литература</p>	<p>Введение Раздел 1. Творчество иркутских писателей XIX века. Тема 1.1. Записки иркутских жителей Тема 1.2.Екатерина Алексеевна Авдеева-Полевая Тема 1.3.Иван Тимофеевич Калашников Тема 1.4.Иркутская поэзия первой половины 19 века Тема 1.5.Михаил Васильевич Загоскин Раздел 2. Иркутских писатели конца XIX -XX вв. Тема 2.1.Иркутская литература на стыке 19-20 веков. Литература первой трети 20 века. Тема 2.2.Сибирские писатели и поэты в годы Великой Отечественной войны Тема 2.3.Алексей Васильевич Зверев Тема 2.4.Марк Давидович Сергеев Тема 2.5. Александр Валентинович Вампилов Тема 2.6.Валентин Григорьевич Распутин Тема 2.7.Евгений Александрович Евтушенко Тема 2.8.Георгий Машкин</p>	<p><b>личностных результатов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- эстетическое отношение к миру;</li> <li>- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;</li> <li>- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);</li> </ul> <p><b>метапредметных результатов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;</li> <li>- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;</li> <li>- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;</li> <li>- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению</li> </ul>

	<p>Тема 2.9. Современная поэзия</p>	<p>различных методов познания;  <b>предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;</li> <li>- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;</li> <li>- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</li> <li>- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</li> <li>- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни,</li> <li>- созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</li> </ul>
<p>ОУД.04 Иностранный язык</p>	<p>Раздел 1. Тема 1.1 Моя семья и я Тема 1.2 Дом, в котором мы живем Раздел 2 Тема 2.1 Повседневная жизнь и</p>	<p><i>личностных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</li> <li>- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;</li> <li>- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;</li> </ul>

	<p>свободное время          Тема 2.2 Здоровый образ жизни          Тема 2.3 Город, деревня, инфраструктура          Тема 2.4 Досуг          Тема 2.5 Искусство, его виды          Тема 2.6 Погода. Климат          Тема 2.7 Виды образования          Тема 2.8 Обычаи и праздники          Тема 2.9 Новости, средства массовой информации          Тема 2.10 Наука и современные технологии          Тема 2.11 Знаменитости, известные люди          Тема 2.12 Каникулы в США и Великобритании          Тема 2.13 Искусство и развлечения          Тема 2.14 Государственное устройство США          Тема 2.15 Символика Российской Федерации          Тема 2.16 Символика Великобритании, США, Северной Ирландии          Тема 2.17 Реклама</p>	<p>– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском 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 английского языка, так и в сфере английского языка;  <i>метапредметных результатов:</i>          – 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;  <i>предметных результатов:</i>          – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;          – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;          – достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;          – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p>
<p>ОУД.05 История</p>	<p>Введение. Раздел 1. Древний мир</p>	<p><i>личностных результатов:</i>          – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма,</p>

	<p>Тема 1.1. Тема 1.1 Древнейшая стадия истории человечества Тема 1.2 Цивилизации Древнего мира Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока Древняя Греция, Древний Рим Культура и религия Древнего мира. Раздел 2. Средние века. Тема 2.1 Цивилизация Запада и Востока в Средние века Великое переселение народов. Возникновение ислама. Арабские завоевания Византийская империя. Империя Карла Великого. Основные черты западноевропейский феодализм. Средневековый западноевропейский город. Крестовые походы Зарождение централизованных государств в Европе. Средневековая культура Тема 2.2 История России с древнейших времён до конца 17 века От древней Руси к Российскому государству Образование Древнерусского государства.</p>	<p>уважение к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– готовность к служению Отечеству, его защите;</li> <li>– 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;</li> <li>– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– 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;</li> </ul> <p><i>метапредметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение самостоятельно определять цели и 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;</li> <li>– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, учитывать позиции других участников;</li> <li>– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной</li> </ul>
--	---	--



	<p>Крещение Руси и его значение. Общество Древней Руси. Раздробленность на Руси. Древнерусская культура. Монгольское завоевание и его последствия. Начало возвышения Москвы Образование единого Русского государства. Россия в 16-17 веках: от великого княжества к царству Россия в правление Ивана Грозного Смутное время начала 17 века. Экономическое и социальное развитие в 17 веке. Народные движения. Становление абсолютизма в России в 17 в. Культура Руси конца 13-17 веков. Раздел 3. Новое время Тема 3.1 Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в 16-18 веках. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Великие географические открытия. Возрождение и гуманизм в Западной Европе Реформация и контрреформация. Становление абсолютизма в европейских странах.</p>	<p>деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</li> </ul> <p><i>предметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</li> <li>– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</li> <li>– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</li> <li>– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</li> <li>– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</li> </ul>
--	---	---

	<p>Англия в 17-18 вв. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев Эпоха Просвещения. Война за независимость и образование США . Французская революция конца 18 в. Тема 3.2. Россия в 18 веке. Россия в эпоху петровских преобразований Экономическое и социальное развитие в XVIII в. Народные движения Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII в. Русская культура XVIII в. Контрольная работа Тема 3.3. Становление Индустриальной цивилизации. Промышленный переворот и его последствия. Международные отношения Политическое развитие стран Европы и Америки. Развитие западноевропейской культуры. Тема 3. 4. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока Экспансия европейских стран. Индия Китай и Япония Тема 3. 5. Российская империя в</p>	
--	---	--

XIX веке  
Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX в.  
Движение декабристов.  
Внутренняя политика Николая 1.  
Общественное движение второй четверти 19 в. Внешняя политика России в 19 в.  
Отмена крепостного права и реформы 60—70-х гг. XIX в.  
Контрреформы  
Общественное движение во второй половине XIX в.  
Экономическое развитие во второй половине XIX в.  
Внешняя политика России во второй половине XIX в. Русская культура XIX в.  
Раздел 4. Новейшее время  
Тема 4.1. От Новой истории к Новейшей  
Мир в начале XX в.  
Пробуждение Азии на начале XX в. Россия на рубеже XIX—XX вв.  
Революция 1905—1907 гг. в России. Россия в период Столыпинских реформ.  
Серебряный век русской культуры.  
Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 гг. Первая мировая война и общество  
Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.

Октябрьская революция в России и последствия.  
Гражданская война в России.  
Тема 4. 2. Между мировыми войнами.  
Европа и США.  
Недемократические режимы.  
Турция, Китай, Индия, Япония.  
Международные отношения.  
Культура России в XX в. Новая экономическая политика.  
Образование СССР.  
Индустриализация и коллективизация в СССР.  
Советское государство и общество в 20—30-е гг. XX в.  
Советская культура в 20-30-ые гг. XX в.  
Тема 4.3 Вторая мировая война  
Накануне Второй мировой войны.  
Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане  
Второй период Второй мировой войны.  
Великая Отечественная Война.  
Итоги Второй мировой Войны  
Тема 4. 4. Мир во второй половине XX века  
Послевоенное устройство мира.  
Начало «холодной войны»  
Ведущие капиталистические страны. Страны Восточной

	<p>Европы. Крушение колониальной системы. Индия, Пакистан, Китай. Страны Латинской Америки Международные отношения. Тема 4.5 СССР в 1945-1991 гг. СССР в послевоенные годы. СССР в 50-х начале 60-х гг. XX в. СССР во второй половине 60-х — начале 80-х гг. XX в. СССР в годы перестройки. Развитие советской культуры Тема 4.6 Россия и мир на рубеже XX-XXI вв. Россия в конце 20 начале 21 в. Переход к рыночной экономики. Приватизация в России. Россия в конце 20 начале 21 в. Конституция 1993 года. Символы России. Политические партии России Глобальные проблемы для России в 21 в.</p>	
<p>ОУД.06 Физическая культура</p>	<p>Раздел 1. Социально-культурные, психолого-педагогические и медико-биологические основы. Тема 1.1. Роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности. Тема 1.2. Основы здорового образа жизни.</p>	<p><i>личностных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;</li> <li>– 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;</li> <li>– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как</li> </ul>

	<p>Раздел 2. Легкая атлетика.</p> <p>Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции: техника низкого старта, стартового ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения.</p> <p>Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега: старт, бег по дистанции, прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок.</p> <p>Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега: техника разбега, отталкивание, переход через планку и приземление.</p> <p>Тема 2.4. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега: техника разбега, отталкивание, полет, приземление.</p> <p>Тема 2.5. Совершенствование техники метания гранаты (д.- 500 гр., ю.-700 гр.): держание гранаты, разбег, заключительная часть разбега, финальные усилия.</p> <p>Тема 2.6. Методика эффективных и экономичных способов владения жизненно-важными умениями и навыками (ходьба, бег, передвижение на лыжах, методы овладения умениями и</p>	<p>составляющей доминанты здоровья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение личного опыта творческого использования профессиональнооздоровительных средств и методов двигательной активности;</li> <li>- 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;</li> <li>- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;</li> <li>- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;</li> <li>- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;</li> <li>- 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;</li> <li>- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивнооздоровительной деятельностью;</li> <li>- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; готовность к служению Отечеству, его защите;</li> </ul> <p><i>метапредметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;</li> </ul>
--	--	--

<p>навыками).</p> <p>Тема 2.7. Простейшие методики оценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для направленной коррекции (выносливость, защитные функции, общее и локальное утомление, сердечнососудистая система, дыхательная система, энергетические запасы организма, тесты).</p> <p>Тема 2.8. Контрольные занятия.</p> <p>Раздел 3. Баскетбол.</p> <p>Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. Тема 3.2. Передачи мяча. Тема 3.3. Ведение мяча. Тема 3.4. Техника штрафных бросков. Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении.</p> <p>Тема 3.6. Основы методов судейства и тактики игры.</p> <p>Тема 3.7. Методика индивидуального подхода к направленному развитию физических качеств.</p> <p>Тема 3.8. Контрольные занятия.</p> <p>Раздел 4. Гимнастика.</p> <p>Тема 4.1. Строевые приемы. Фигурные передвижения. Построения и перестроения. Размыкания и смыкания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p><i>предметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурноспортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</li> </ul>
---	--

Тема 4.2. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов.

Тема 4.3. Составление комплекса ОРУ и проведение их студентами.

Тема 4.4. Техника акробатических упражнений.

Тема 4.5. Самостоятельное составление и выполнение простейших комбинаций из изученных упражнений.

Тема 4.6. Техника опорного прыжка.

Тема 4.7. Упражнения на брусьях.

Тема 4.8. Упражнения на бревне.

Тема 4.9. Самостоятельное проведение подготовительной части урока с группой студентов.

Тема 4.10. Контрольные занятия.

Раздел 5. Волейбол.

Тема 5.1. Стойки игрока и перемещения.

Тема 5.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.

Тема 5.3. Нижняя прямая и боковая подача.

Тема 5.4. Верхняя прямая подача.

Тема 5.5. Тактика игры в защите и нападении.

Тема 5.6. Основы методики судейства по избранному виду



	<p>спорта. Правила соревнований. Техника и тактика игры. Практика судейства.</p> <p>Тема 5.7. Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями с гигиенической направленностью.</p> <p>Тема 5.8. Контрольные занятия.</p> <p>Раздел 6. Лыжная подготовка</p> <p>Тема 6.1 Техника безопасности при занятиях лыжным спортом.</p> <p>Попеременные лыжные ходы</p> <p>Тема 6.2. Способы перехода с хода на ход.</p> <p>Тема 6.3. Разные способы передвижения на лыжах.</p> <p>Тема 6.4. Способы подъема в гору, способы торможения.</p>	
<p>ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</p> <p>Тема 1.1 Обеспечение личной безопасности и здоровый образ жизни</p> <p>Тема 2.2 Правовые аспекты взаимоотношения полов.</p> <p>Раздел II. Государственная система обеспечения безопасности населения</p> <p>Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</p>	<p><i>личностных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</li> <li>- готовность к служению Отечеству, его защите;</li> <li>- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</li> <li>- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</li> <li>- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;</li> <li>- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</li> </ul> <p><i>метапредметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать</li> </ul>

	<p>Тема 2.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)</p> <p>Тема 2.3 Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.</p> <p>Тема 2.4 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.</p> <p>Раздел III. Основы обороны государства и воинская обязанность</p> <p>Тема 3.1 Организационная структура Вооруженных Сил.</p> <p>Тема 3.2 Воинская обязанность</p> <p>Тема 3.3 Военнослужащий – защитник своего Отечества</p> <p>Тема 3.4 Боевые традиции Вооруженных Сил России</p> <p>Тема 3.5 Символы воинской чести</p> <p>Тема 3.6 Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации</p> <p>Раздел IV. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</p> <p>Тема 4.1 Оказание медицинской помощи</p> <p>Тема 4.2 Правовые аспекты взаимоотношения полов.</p>	<p>и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</li> <li>– 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;</li> <li>– формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;</li> <li>– развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;</li> <li>– формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>– формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;</li> <li>– развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;</li> <li>– формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;</li> <li>– развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;</li> <li>– освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;</li> <li>– приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с</li> </ul>
--	--	--

	<p>нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- формирование установки на здоровый образ жизни;</li><li>- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;</li></ul> <p><i>предметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</li><li>- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</li><li>- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</li><li>- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</li><li>- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;</li><li>- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</li><li>- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</li><li>- 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;</li><li>- 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</li></ul>
--	---

		<p>воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</li> <li>– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</li> </ul>
<p>ОУД.08 Астрономия</p>	<p>Раздел 1. Введение Тема 1.1 Введение Предмет астрономии. Структура и масштабы Вселенной. Астрономические наблюдения. Раздел 2. Практические основы астрономии Тема 2.1 Звездное небо Звездное небо. Наблюдения невооруженным глазом. Практическое занятие № 1 «Изменение вида звездного неба в течение суток». Практическое занятие № 2 «Изменение вида звездного неба в течение года». Тема 2.2 Способы определения географической широты Звёздные карты. Небесные координаты. Эклиптика Способы определения географической широты Тема 2.3. Основы измерения времени Практическое занятие № 3</p>	<p><i>личностных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;</li> <li>– устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;</li> <li>– умения анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;</li> </ul> <p><i>метапредметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li> <li>– владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;</li> <li>– умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить её достоверность;</li> <li>– 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;</li> </ul> <p><i>предметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звёзд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной художественной;</li> </ul>

	<p>« Основы измерения времени».</p> <p>Тема 2.4. Видимое движение планет</p> <p>Видимое движение планет.</p> <p>Наблюдения невооруженным глазом</p> <p>Раздел 3. Строение Солнечной системы</p> <p>Тема 3.1 Развитие представлений о Солнечной системе.</p> <p>Развитие представлений о Солнечной системе.</p> <p>Тема 3.2 Законы Кеплера – законы движения небесных тел.</p> <p>Практическое занятие № 4. « Законы Кеплера – законы движения небесных тел.».</p> <p>Конфигурации и синодические периоды обращения планет.</p> <p>Тема 3.3. Обобщение и уточнение Ньютоном законов Кеплера.</p> <p>Обобщение и уточнение Ньютоном законов Кеплера.</p> <p>Движение тел под действием сил тяготения</p> <p>Тема 3.4. Определение расстояний до тел Солнечной системы.</p> <p>Практическое занятие № 5. « Определение расстояний до тел Солнечной системы и их размеров».</p> <p>Тема 3.5. Система Земля-Луна</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;</li> <li>– владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;</li> <li>– сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;</li> <li>– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.</li> </ul>
--	---	--

	<p>Практическое занятие № 6. « Система Земля-Луна».</p> <p>Раздел 4. Природа тел Солнечной системы</p> <p>Тема 4.1. Природа Луны.</p> <p>Практическое занятие № 7. «Движения Луны и затмения. Физическая природа Луны. Малые тела Солнечной системы».</p> <p>Тема 4.2. Планеты. Планеты.</p> <p>Тема 4.3. Планеты земной группы.</p> <p>Практическое занятие № 8. «Сравнительные характеристики Земли и планет земной группы».</p> <p>Тема 4.4. Планеты- гиганты.</p> <p>Практическое занятие № 9. «Планеты- гиганты и их спутники».</p> <p>Тема 4.5. Плутон</p> <p>Практическое занятие № 10. «Плутон»</p> <p>Тема 4.6. Астероиды Астероиды</p> <p>Тема 4.7. Метеориты Метеориты. Метеоритные дожди.</p> <p>Тема 4.8. Кометы и метеоры Кометы и метеоры</p> <p>Тема 4.9. Общие сведения о Солнце. Общие сведения о Солнце.</p> <p>Практическое занятие № 11. «Строение Солнца»</p>	
--	---	--

	<p>Раздел 5. Солнце и звезды Тема 5.1. Источники энергии и внутреннее строение Солнца. Солнце – ближайшая звезда. Источники энергии и внутреннее строение Солнца. Тема 5.2. Солнце и жизнь Земли. Солнце и жизнь Земли. Тема 5.3. Расстояние до звезд Практическое занятие № 12. «Определение расстояния до звезд».</p> <p>Тема 5.4. Пространственные скорости звезд. Пространственные скорости звезд.</p> <p>Тема 5.5. Физическая природа звезд. Практическое занятие № 13. «Физическая природа звезд».</p> <p>Тема 5.6. Связь между физическими характеристиками звезд Связь между физическими характеристиками звезд.</p> <p>Тема 5.7. Двойные звезды Двойные звезды</p> <p>Тема 5.8. Физические переменные, новые и сверхновые звезды. Физические переменные, новые и сверхновые звезды</p> <p>Раздел 6.</p>	
--	--	--

	<p>Строение и эволюция Вселенной  Тема 6.1. Наша Галактика.  Наша Галактика. Диффузная материя. Движение звёзд.  Практическое занятие № 14. «Строение Галактики».  Тема 6.2. Другие Галактики  Другие Галактики.  Тема 6.3. Метагалактика  Метагалактика.  Тема 6.4. Происхождение и эволюция звезд  Происхождение и эволюция звезд  Тема 6.5. Происхождение планет  Происхождение планет.  Тема 6.6. Жизнь и разум во Вселенной.  Жизнь и разум во Вселенной.  Планетная и звёздная космология.</p>	
<p>ОУД.09  Обществознание</p>	<p>Введение.  Обществознание как наука.  Раздел 1. Человек и общество  Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества  Тема 1.2. Общество как сложная система  Раздел 2. Духовная культура человека и общества  Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</p>	<p><i>личностных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);</li> <li>– 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</li> </ul>



	<p>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире</p> <p>Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры</p> <p>Раздел 3. Экономика</p> <p>Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.</p> <p>Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.</p> <p>Тема 3.3. Рынок труда и безработица.</p> <p>Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.</p> <p>Раздел 4. Социальные отношения</p> <p>Тема 4.1. Социальная роль и стратификация</p> <p>Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты</p> <p>Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы</p> <p>Раздел 5. Политика</p> <p>Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе</p> <p>Тема 5.2. Участники политического процесса</p> <p>Раздел 6. Право</p> <p>Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений</p>	<p>и демократические ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> <li>– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</li> </ul> <p><i>метапредметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;</li> <li>– способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических</li> </ul>
--	---	---

	<p>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</p> <p>Тема 6.3. Отрасли российского права</p>	<p>и правовых институтов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</li> <li>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</li> </ul> <p><i>предметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</li> <li>– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>– владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</li> <li>– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</li> <li>– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</li> <li>– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</li> <li>– сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.</li> </ul>
<p>ОУД.10 Математика</p>	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Развитие понятия о числе.</p> <p>Тема 1.1 Числа и действия над ними</p> <p>Раздел 2. Корни, степени и логарифмы</p> <p>Тема 2.1 Корни и степени их свойства</p> <p>Тема 2.2 Логарифмы и их свойства</p> <p>Раздел 3. Прямые и плоскости в</p>	<p><i>личностных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;</li> <li>– 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;</li> <li>– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</li> <li>– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и</li> </ul>

	<p>пространстве Тема 3.1 Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Раздел 4. Элементы комбинаторики Тема 4.1 Комбинаторные задачи Раздел 5. Координаты и векторы Тема 5.1 Векторы в пространстве Раздел 6. Основы тригонометрии Тема 6.1 Тригонометрические формулы. Преобразование тригонометрических выражений Тема 6.2 Решение тригонометрических уравнений и неравенств Раздел 7. Функции, их свойства и графики Тема 7.1 Построение графиков различных функций и изучение их свойств Раздел 8. Многогранники Тема 8.1 Нахождение площадей боковой и полной поверхностей многогранников Раздел 9. Тела и поверхности вращения Тема 9.1 Цилиндр и конус, их сечения. Шар и сфера. Раздел 10. Начала математического анализа Тема 10.1 Производная функций Неопределенный и определенный интегралы.</p>	<p>дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;</li> <li>- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;</li> <li>- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> </ul> <p><i>метапредметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;</li> <li>- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;</li> <li>- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;</li> <li>- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li> <li>- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых</li> </ul>
--	---	---

	<p>Раздел 11. Уравнения и неравенства</p> <p>Тема 11.1 Решение рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических уравнений и неравенств</p> <p>Раздел 12. Измерения в геометрии</p> <p>Тема 12.1 Объемы многогранников и тел вращения</p> <p>Раздел 13. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики.</p> <p>Тема 13.1 Решение задач теории вероятностей и математической статистики.</p>	<p>действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений;</li> <li>- способность воспринимать красоту и гармонию мира;</li> </ul> <p><i>предметных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;</li> <li>- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</li> <li>- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- 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;</li> <li>- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;</li> <li>- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;</li> <li>- сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;</li> <li>- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении</p>
--	--	--

		задач.
<p>ОУД.11 Естествознание</p>	<p>Введение Раздел 1. Общая и неорганическая химия Тема 1.1.Основные понятия и законы химии Тема 1.2.Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома Тема 1.3.Строение вещества Тема 1.4.Вода. Растворы и электролитическая диссоциация Тема 1.5.Классификация неорганических соединений и их свойства Тема 1.6.Химические реакции Тема 1.7.Металлы и неметаллы Раздел 2. Органическая химия Тема 2.1.Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений Тема 2.2.Углеводороды и их природные источники Тема 2.3.Кислородсодержащие органические соединения Тема 2.4.Азотсодержащие органические соединения. Полимеры</p>	<p><b>Результатов личностных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;</li> <li>– готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;</li> <li>– объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li> <li>– умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;</li> <li>– готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого источников информации;</li> <li>– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</li> <li>– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания.</li> </ul> <p><b>Метапредметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;</li> <li>– применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li> <li>– умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для и достижения на практике;</li> <li>– умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;</li> <li>– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;</li> </ul> <p><b>Предметных:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о целостной современной естественно-</li> </ul>

		<p>научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе. На развитие техники и технологий;</li> <li>– сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;</li> <li>– сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мега мира, макромира и микромира;</li> <li>– владение приёмами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;</li> <li>– владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;</li> <li>– сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой оценкой ценностей.</li> </ul>
<p>ОУД.12 Индивидуальный проект</p>	<p>Введение Раздел 1 Теоретические представления о проектно-исследовательской деятельности Тема 1.1. Основные представления о проектной и исследовательской деятельности Раздел 2. Основы исследовательской деятельности Тема 2.1</p>	<p><b>личностных результатов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– постижение 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;</li> <li>– освоение основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</li> <li>– овладение навыками сотрудничества со сверстниками, взрослыми в учебно-</li> </ul>

	<p>Теоретические основы научно-исследовательской деятельности  Тема 2.2. Методология научного исследования  Тема 2.3.  Методы научно-исследовательской деятельности  Тема 2.4.  Источники информации и работа с ними  Тема 2.5.  Публичное выступление  Раздел 3. Основы проектной деятельности  Тема 3.1. Современный взгляд на проектирование  Тема 3.2. Проект и метод проектов.  Тема 3.3. Способы получения и переработки информации  Тема 3.4.  Информационные технологии в проектной деятельности  Раздел 4 Защита индивидуального проекта  Тема 4.1. Защита индивидуального проекта  Форма промежуточной аттестации</p>	<p>исследовательской, проектной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</li> <li>– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;</li> <li>– осознание выбранной профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.</li> </ul> <p>– <b>метапредметных результатов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– овладение умением 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;</li> <li>– овладение умением продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;</li> <li>– овладение умениями согласования процедур совместного действия;</li> <li>– овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>– овладение умениями 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;</li> <li>– овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li> <li>– овладение 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.</li> </ul>
--	---	---

		<p><b>предметных результатов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;</li> <li>– способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;</li> <li>– владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;</li> <li>– способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;</li> <li>– способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;</li> <li>– способность разрабатывать структуру конкретного проекта;</li> <li>– владение умением определять методологию исследовательской деятельности;</li> <li>– владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;</li> <li>– владение умением проводить исследования;</li> <li>– владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы;</li> <li>– способность представлять результаты исследования в форме презентации.</li> </ul>
--	--	---

**ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

Название дисциплины	Темы программы	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:		
		Знать	Уметь	ОК, ПК
ОГСЭ.01 Основы философии	Раздел 1. Предмет философии и ее история Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии Тема 1.2 Философия Древнего мира и	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9



	<p>средневековая философия Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени Тема 1.4 Современная философия Раздел 2. Структура и основные направления философии Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания Тема 2.3 Этика и социальная философия Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение</p>	<p>основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности</p>	<p>общечеловеческих ценностей.</p>	
<p>ОГСЭ.02 История</p>	<p>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг. Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв. Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Тема 2.2 Укрепление влияния России на</p>	<p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных</p>	<p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p>	<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</p>

	<p>постсоветском пространстве Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы Тема 2.4 Развитие культуры в России. Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире. Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения</p>	<p>традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.</p>		
<p>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Раздел 1. Вводно-коррективный курс Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе Раздел 2. Развивающий курс Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день Тема 2.2. Новости, средства массовой информации Тема 2.3. Российская Федерация. Государственное устройство, правовые институты. Столица (Москва). Достопримечательности. Тема 2.4. Великобритания. Лондон. Государственное устройство.</p>	<p>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</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p>	<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10</p>

	<p>Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники Тема 2.5. США. Вашингтон. Государственное устройство. Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники Тема 2.6. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование Тема 2.7. Компьютер. Интернет. Раздел 3. Организация обслуживания обслуживания в индустрии гостеприимства Тема 3.1. Виды услуг индустрии гостеприимства Тема 3.2. Профессии в индустрии гостеприимства. Личностные качества, необходимые для профессии. Тема 3.3 Функциональные обязанности работников индустрии гостеприимства Тема 3.4. Телефонные переговоры в процессе предоставления гостиничных услуг Тема 3.5. Процедуры бронирования гостиничных услуг Тема 3.7. Информация о туристских объектах в месте пребывания Тема 3.8. Экстраординарные и неожиданные ситуации гостей в месте проживания Тема 3.9</p>			
--	--	--	--	--

	<p>Профессиональная этика. Поведение работника гостиницы. Профессиональный имидж.</p>			
<p>ОГСЭ.04 Физическая культура</p>	<p>Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. Тема 1.2.Здоровый образ жизни. Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности Тема 2.1. Лёгкая атлетика. Тема 2.2. Общая физическая подготовка Тема 2.4. Аэробика (девушки) Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем) Тема 2.5. Лыжная подготовка Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>ОК 8</p>

ОГСЭ.05 Психология общения	<p>Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.</p> <p>Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)</p> <p>Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)</p> <p>Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</p> <p>Тема 5. Формы делового общения и их характеристики</p> <p>Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики</p> <p>Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</p> <p>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</p>	<p>взаимосвязь общения и деятельности;</p> <p>цели, функции, виды и уровни общения;</p> <p>роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;</p> <p>механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;</p> <p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</p> <p>приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</p>
ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	<p>Раздел 1. Нормы русского литературного языка</p> <p>Тема 1.1.</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04</p>

	<p>Введение          Нормативный аспект культуры речи.          Основные типы словарей          Раздел 2.          Язык и речь. Типы и стили речи          Тема 2.1.          Язык и речь. Типы речи          Раздел 3.          Орфоэпия, графика, орфография.          Лексика          Тема 3.1.          Орфоэпия и акцентология. Слово в лексической системе языка          Тема 3.2.          Нормативное употребление форм слова. Орфография          Раздел 4.          Синтаксис и пунктуация          Тема 4.1.          Пунктуация и синтаксис.          Пунктуационные и синтаксические нормы русского языка          Раздел 5.          Правила продуцирования текстов разных жанров с учетом особенностей функциональных стилей речи          Тема 5.1.          Текст как продукт речевой деятельности          Тема 5.2.          Функциональные стили речи и</p>	<p>и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. сущность гражданско-</p>	<p>проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального</p>	<p>ОК 05          ОК 06          ОК 09          ОК 10</p>
--	---	--	--	---

	<p>их особенности  Раздел 6.  Стилистика  Тема 6.1.  Типы и образцы служебных документов: доверенность, автобиография, резюме</p>	<p>патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>развития и самообразования. организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать</p>	
--	---	--	--	--

			простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>				
ЕН.01 Химия	<p>Раздел 1. Физическая химия Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. Тема 1.4. Свойства растворов. Тема 1.5. Поверхностные явления. Раздел.2 Коллоидная химия Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. Тема 2.2. Коллоидные растворы. Тема 2.3. Грубодисперсные системы. Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.</p>	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:		<p>ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>
		Знать	Уметь	
		<p>основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ,</p>	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники</p>	



	<p>Раздел 3. Аналитическая химия Тема 3.1. Качественный анализ. Тема 3.2. Классификация катионов и анионов. Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа. Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.</p>	<p>входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>	<p>безопасности при работе в химической лаборатории</p>	
<p>ЕН.02 Экологические основы природопользования</p>	<p>Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества Тема 1.1 Природоохранный потенциал Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</p>	<p>принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы</p>	<p>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11</p>

	<p>Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду</p>	<p>рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.</p>		
--	---	--	--	--

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Название дисциплины	Темы программы	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:		
		Знать	Уметь	ОК, ПК
<p>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</p>	<p>Введение Раздел 1. Основы микробиологии. Тема 1.1. Микробиология. Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов.</p>	<p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-</p>

	<p>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.          Тема 2.1. Пищевые инфекции.          Тема 2.2. Пищевые отравления.          Тема 2.3. Глистные заболевания.          Раздел 3. Основы гигиены и санитарии.          Тема 3.1. Основы гигиены и санитарии.          Раздел 4. Роль питания в жизнедеятельности организма          Тема 4.1 Основные пищевые вещества в структуре питания          Тема 4.2. Витамины. Минеральные вещества. Вода          Тема 4.3. Пищеварение.          Раздел 5. Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы          Тема 5.1. Питание различных групп населения</p>	<p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;          обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;          производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;          осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;          проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;          рассчитывать энергетическую ценность блюд;          составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>изменчивости микроорганизмов;          роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;          характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;          особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;          основные пищевые инфекции и пищевые отравления;          микробиологию основных пищевых продуктов;          основные пищевые инфекции и пищевые отравления;          возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;          методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;          правила личной гигиены работников организации питания;          классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;          правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;          схему микробиологического контроля;          пищевые вещества и их значение для организма человека;          суточную норму потребности человека в питательных веществах;          основные процессы обмена веществ в организме;</p>	<p>4.6          ПК 5.1-5.6          ПК 6.1-6.4          ОК 01-07          ОК 09          ОК 10</p>
--	--	--	---	--

			<p>суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>	
<p>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>Введение Тема 1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров Тема 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов Тема 3 Нормативная документация Тема 4 Контроль и современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве</p>	<p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и</p>	

			<p>требования к ним;  периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов на производстве;  процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>	
<p>ОП.03  Техническое оснащение организаций</p>	<p>Введение  Раздел 1  Тема 1.1.  Классификация механического</p>	<p>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила</p>	<p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического</p>	<p>ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8</p>

<p>питания</p>	<p>оборудования  Тема 1.2.  Универсальные приводы.  Универсальные кухонные машины  Тема 1.3.  Оборудование для обработки овощей, плодов  Тема 1.4.  Оборудование для обработки мяса, рыбы  Тема 1.5.  Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров  Тема 1.6.  Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки  Тема 1.7.  Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде  Тема 1.8.  Оборудование для подготовки кондитерского сырья  Раздел 2.  Тема 2.1.  Классификация теплового оборудования  Тема 2.2.  Варочное оборудование  Тема 2.3.  Жарочное оборудование  Тема 2.4.  Многофункциональное</p>	<p>безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  – методики расчета производительности технологического оборудования;  – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  – правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>	<p>оборудования, инвентаря, инструментов;  – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации  – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  – оценивать эффективность использования оборудования;  – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;  – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p>	<p>ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10</p>
----------------	--	--	--	--

	<p>оборудование          Тема 2.5.          Универсальное и водогрейное          оборудование          Тема 2.6.          Оборудование для бариста          Тема 2.7.          Оборудование для раздачи пищи          Тема 2.8.          СВЧ-аппараты          Раздел 3          Тема 3.1          Классификация холодильного          оборудования          Тема 3.2          Холодильные шкафы,          холодильные камеры,          холодильные прилавки и          витрины          Тема 3.3          Шкафы интенсивного          охлаждения (шоковой заморозки)          Тема 3.4.          Льдогенераторы          Раздел 4.          Тема 4.1.          Классификация организаций          питания          Тема 4.2.          Организация и техническое          оснащение процессов          кулинарного и кондитерского          производства и реализации          готовой продукции в</p>	<p>правила охраны труда в          организациях питания</p>	<p>– оперативно          взаимодействовать с работником,          ответственным за безопасные и          благоприятные условия работы на          производстве;          – рассчитывать          производственные мощности и          эффективность работы          технологического оборудования          проводить инструктаж по          безопасной эксплуатации          технологического оборудования</p>	
--	--	---	--	--

	организациях питания			
ОП.04 Организация обслуживания	<p>Введение Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</p> <p>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</p> <p>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</p> <p>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</p> <p>Тема 5. Этапы организации обслуживания</p> <p>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</p> <p>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p> <p>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</p> <p>Тема 9. Специальные формы обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и технологического оборудования;</li> </ul>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>	
--	--	---	---	--

		<p>технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> </ul> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
<p>ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга</p>	<p>Раздел 1 Основы экономики Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> </ul>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07</p>

	<p>на предприятиях общественного питания. Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования Раздел 2. Основы менеджмента Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента Раздел 3. Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</p>	<p>ресурсов организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации</li> </ul>	<p>ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>
--	--	--	---	----------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>питания, понятие инвентаризации;</li> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет</li> </ul>	
--	--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и</li> </ul>	
--	--	---	--	--

		<p>питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> </ul>	
--	--	---	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>	
ОП.06 Правовые основы профессионально	Раздел 1 Тема 1.1 Основные положения	– использовать необходимые нормативно-правовые документы;	– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового	ПК 6.1-6.4 ОК 01

<p>й деятельности</p>	<p>Конституции РФ  Тема 1.2  Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации  Раздел 2  Тема 2.1  Правовое регулирование хозяйственных отношений  Тема 2.2  Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц  Тема 2.3  Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение  Раздел 3  Тема 3.1  Правовое регулирование трудовых отношений  Тема 3.2  Материальная ответственность сторон трудового договора  Тема 3.3  Защита трудовых прав работников  Раздел 4.  Тема 4.1.  Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы  Тема 4.2.</p>	<p>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;  анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p>Кодекса;  – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;  – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;  – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;  – организационно-правовые формы юридических лиц;  – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;  – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;  – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;  – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  – право социальной защиты граждан  – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p>	<p>ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10</p>
-----------------------	---	---	--	---



	<p>Административные правонарушения и административная ответственность Тема 4.3. Административные наказания Раздел 5. Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>	
<p>ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Раздел 1. Тема 1.1. Информация и информационные процессы Тема 1.2. Технические средства информационных технологий Тема 1.3. Информационные системы Раздел 2 Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации Тема 2.2 Технология обработки графической информации Тема 2.3 Компьютерные презентации Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности Тема 2.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>	<p>ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>

	<p>Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности Раздел 3. Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности</p>	<p>безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации</p>		
<p>ОП.08 Охрана труда</p>	<p>Введение Раздел 1 Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда Тема 1.2 Обеспечение охраны труда Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях Раздел 2 Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Раздел 3 Тема 3.1 Тема 3.2 Пожарная безопасность Тема 3.3</p>	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>

	Требования безопасности к производственному оборудованию	<p>работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	использования средств коллективной и индивидуальной защиты	
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	<p>Введение</p> <p>Раздел I. Гражданская оборона</p> <p>Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</p> <p>Тема 1.2. Организация гражданской обороны</p> <p>Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах</p> <p>Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</p> <p>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</p> <p>Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его</p>	<p>– организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>– применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной</p>	<p>– 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;</p> <p>– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>– основы военной службы и обороны государства;</p> <p>– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p>	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10

	<p>составляющие Раздел 3. Основы военной службы Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</p>	<p>специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>– способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	
<p>ОП.10 Товароведение продовольственных товаров</p>	<p>Раздел 1. Теоретические основы товароведения  Тема 1.1  Введение  Тема 1.2 Химический состав пищевых продуктов  Тема 1.3</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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  ОК 01</p>

	<p>Качество пищевых продуктов</p> <p>Тема 1.4 Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов</p> <p>Тема 1.5. Хранение и консервирование пищевых продуктов</p> <p>Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров</p> <p>Тема 2.1. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки</p> <p>Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты</p> <p>Тема 23. Мясо и мясные продукты</p> <p>Тема 2.4. Молочные продукты</p> <p>Тема 2.5. Пищевые жиры</p> <p>Тема 2.6. Яичные продукты</p> <p>Тема 2.7. Зерно и продукты переработки</p> <p>Тема 2.8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия</p>	<p>расхода продуктов</p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Организовывать работу коллектива и</p>	<p>расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p>	<p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p>
--	---	---	--	---

	<p>Тема 2.10. Дрожжи и химические разрыхлители.</p> <p>Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>команды</p> <p>Взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p> <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие</p>	<p>Основы проектной деятельности</p> <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p>	
--	--	--	---	--

		профессиональные темы		
ОП.11 Метрология и стандартизация		<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия метрологии;</li> <li>-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>-формы подтверждения соответствия;</li> <li>-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>-терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul>	ОК 1-9
ОП.12 Конструктор карьеры	<p>Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития</li> <li>– Особенности</li> </ul>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация»; «рынок труда», «цифровая экономика», «профессиональная карьера»;</li> <li>–классификацию рынка труда;</li> <li>–перспективы развития</li> </ul>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–применять профстандарты для формирования образа квалификации по осваиваемой профессии (специальности);</li> <li>–анализировать и сопрягать, зафиксированные во ФГОС требования к выпускнику и</li> </ul>	ОК1 ОК6

	<p>современного рынка труда: Цифровая экономика, молодежь 21 века</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Инновации и новые технологии в профессиональной деятельности; Профессии будущего</li> <li>– Сравнительно-сопоставительная характеристика требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификации(ям) на рынке труда в соответствии с профессиональными стандартами (на примере осваиваемой профессии (специальности))</li> <li>– Построение карьерной траектории на основе требований профессионального стандарта</li> <li>– Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда.</li> <li>– Сравнительный анализ запросов соискателя и требований работодателя. (резюме = вакансия)</li> <li>– Определение индивидуальной профессиональной ориентации с использованием современных</li> </ul>	<p>отраслевого и регионального рынка труда РФ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–виды сквозных цифровых технологий;</li> <li>–способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет;</li> <li>–функции, виды, модели профессиональной карьеры;</li> <li>–этапы профессионального и карьерного развития;</li> <li>–способы планирования профессиональной карьеры;</li> <li>–структуру индивидуального плана карьерного развития;</li> <li>–структуру, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения;</li> <li>–возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<p>требования к квалификации(ям) на рынке труда, зафиксированные в ПС (на примере осваиваемой профессии (специальности));</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития;</li> <li>–выявлять и развивать ключевые компетенции цифровой экономики по отрасли;</li> <li>–применять различные способы поиска вакансий на рынке труда, в том числе с использованием сети Интернет;</li> <li>–оценивать потенциальные возможности профессионального развития;</li> <li>–применять методы планирования и развития карьеры;</li> <li>–проектировать индивидуальный план карьерного развития;</li> <li>–формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след»</li> </ul>	
--	---	--	---	--



	<p>методик</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Анализ собственных возможностей, умений, навыков, уровня профессиональной квалификации</li> </ul> <p>Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Понятие «Профессиональная карьера», планирование образовательной траектории. арьерограмма как инструмент управления карьерой.</li> <li>– Портфолио карьерного продвижения, индивидуальный план карьерного развития</li> <li>– Формирование портфолио карьерного продвижения</li> <li>– Построение индивидуального плана карьерного развития</li> <li>– Техники повышения производительности специалиста. Самоменеджмент, тайм-менеджмент</li> <li>– Цифровой след и его влияние на карьеру специалиста. Технологии эффективной самопрезентации</li> </ul>			
<p>ОП.13 Технология приготовления блюд для</p>	<p>Введение Тема 1.1 Особенности технологии приготовления блюд лечебного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выделять из нормативных документов необходимую искомую информацию;</li> <li>– Производить расчет суточного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация диетического и лечебно-профилактического питания на П.О.П.;</li> <li>– Ассортимент блюд лечебного</li> </ul>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6</p>

<p>различных категорий потребителей</p>	<p>питания Тема 1.2. Особенности технологии приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста Тема 1.3. Особенности питания граждан пожилого возраста, спортсменов, работников умственного труда и работников промышленных предприятий</p>	<p>рациона; – Составлять меню школьного питания; – Производить технологические расчеты, разрабатывать новые рецептуры блюд для различных категорий потребителей; – Готовить и оформлять ассортимент блюд для различных категорий потребителей.</p>	<p>питания с требованиями диет; – Целевое назначение диет, характеристика, режим питания, химический состав пищи, виды щажения; – 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 – Основы организации рационального питания; – Особенности технологии приготовления блюд лечебного</p>	<p>ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10</p>
---	--	--	---	---

			питания; – Особенности технологии приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста; – Особенности питания граждан пожилого возраста, спортсменов, работников умственного труда и работников промышленных предприятий	
--	--	--	---	--

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

Название профессионального модуля	Разделы	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:		
		Знать	Уметь/иметь практический опыт	ОК, ПК
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями,	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4

	<p>Тема 1.3.          Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов          Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов          МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов          Тема 2.1          Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов          Тема 2.2.          Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы          Тема 2.3          Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента          Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента          Тема 2.5          Обработка, подготовка мяса диких животных          Тема 2.6          Приготовление полуфабрикатов</p>	<p>обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;          способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;          правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;          правила составления заявок на продукты</p>	<p>оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;          упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;          контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;          контроле хранения и расхода продуктов.          разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	
--	--	--	---	--

	<p>из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>		<p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления Тема 1.2. Характеристика</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>– разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 1-7 ОК 9-10 ПК 2.1-2.8 ОК 1-7 ОК 9-10 ПК 2.1-2.8</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Тема 2. 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов</p>	<p>закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и</p>	
--	--	--	--	--

	<p>сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>		<p>рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>	
--	--	--	---	--

<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; рецептуру, методы обработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правила составления заявок на продукты</p>	<p>– разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – упаковки, хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; – контроля качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – контроля хранения и расхода холодных блюд, кулинарных</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7.</p>
--	---	--	---	--



	<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>		<p>изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> </ul>	
--	---	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать упаковку холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	
<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); 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 сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья.</p>	<p>-- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения</p>	<p>ОК.01 ОК.04 ОК.07</p>

	<p>десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству,</p>	<p>оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков 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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы</p>	
--	---	--	---	--

		<p>условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– правила выбора, требования к</p>	<p>в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	
--	--	--	--	--

		<p>качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты,</li> </ul>	
--	--	---	--	--

		<p>персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства  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  Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности  Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения.  – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода</p>	<p>напитки;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  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 смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).  Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)  - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>	
--	--	---	---	--

		<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> </ul>	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи</li> </ul>	
--	--	---	---	--

		<p>-современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p>	<p>блюد, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>- оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия</p>	
--	--	---	--	--



		Пути обеспечения ресурсосбережения.	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– рецептуры, современные методы подготовки сырья,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подбора в соответствии с технологическими требованиями,</li> </ul>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК 11 ВД 5 ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6</p>

	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных</p>	<p>продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
--	---	---	---	--

	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента  Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично</li> </ul>	
--	--	--	---	--

			упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	
<p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– основные перспективы развития отрасли;</li> <li>– современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– классификацию организаций питания;</li> <li>– структуру организации питания;</li> <li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– правила организации работы, функциональные обязанности и области</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни</li> </ul>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК 11 ВД 6 ПК 6.1. ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5</p>

	<p>Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</p> <p>Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p>	<p>ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>– виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>– основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>– формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>– правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul>	<p>на рабочем месте</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>– определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>– оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>– взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>– планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>– составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>– обучать, инструктировать</li> </ul>	
--	---	--	--	--

			<p>поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>– предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>– вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– организовывать документооборот</li> </ul>	
<p>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочего "16675 Повар", "12901 Кондитер"</p>	<p>Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению</p>	<p>Подготавливать рабочее место оборудование, инвентарь, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов 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 в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть</p>	<p>ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ПК 7.7. ПК 7.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.</p>

	<p>полуфабрикатов из них Обработка рыбы и нерыбного водного сырья  Приготовление полуфабрикатов из рыбы  Тема 1.3 Обработка, подготовка, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Обработка домашней птицы, дичи, кролика Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика  Раздел 2. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения горячих блюд.  Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов  Приготовление назначения, подготовка к реализации бульонов, отваров.  Тема 2.2 Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента  Тема 2.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, яично-масляных соусов.  Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к</p>	<p>техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов  Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого 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 и, стандартами чистоты. Соблюдать правила Техники безопасности, Пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных</p>	<p>ОК 07.  ОК 08.  ОК 09.  1  ОК 10.  ОК 11.</p>
--	--	---	---	--

	<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов  Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий  Тема 2.6. Приготовление подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра  Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки  Тема 2.8. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  Тема 2.9. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов  Раздел 3. Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.  Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в 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, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.  Выбирать, применять Комбинировать различные методы приготовления, Подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и</p>	<p>полуфабрикатов.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. 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. 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). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Определять актуальность нормативно-правовой</p>	
--	---	--	---	--



	<p>Раздел 4. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Тема 4.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>Раздел 5. Введение процессов приготовления, творческого оформления, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, организации и технического оснащения работ по приготовлению хлебобулочных, изделий</p> <p>Тема 5.2. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 5.4. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p>	<p>механическим способом фрукты, ягоды, уваривать</p> <p>фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный 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 безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Выбирать, применять</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто</p> <p>опарным и безопарным способом</p>	<p>документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную</p>	
--	--	---	---	--

	<p>Тема 5.4. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать Отделочные полуфабрикаты; Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста</p> <p>вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности</p> <p>Выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество Хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p>	<p>посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 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.</p>	
--	---	--	--	--

		<p>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</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба 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 хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или</p>	<p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>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).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p>	
--	--	---	--	--

		<p>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). Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специй, 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. Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные,</p>	
--	--	--	--	--

		<p>руководством, клиентами Соблюдать нормы Экологической безопасности Определять Направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов. Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов. Выбирать, применять,</p>	
--	--	--	--	--

			<p>комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. Определять степень готовности соусов. Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском. Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче. Порционировать, сервировать</p>	
--	--	--	---	--

			<p>и творчески оформлять горячие 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 к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих соусов. Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности,</p>	
--	--	--	---	--

			<p>приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, других продуктов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. Определять степень готовности блюд. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд,</p>	
--	--	--	--	--



			<p>кулинарных изделий. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично</p>	
--	--	--	--	--

			<p>упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. 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. 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). Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники</p>	
--	--	--	---	--

			<p>информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, 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,</p>	
--	--	--	--	--

			<p>стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и 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. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа</p>	
--	--	--	---	--

			<p>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, закуску до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>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,</p>	
--	--	--	--	--

			<p>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. 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</p>	
--	--	--	--	--

			<p>продуктов. Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>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. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных</p>	
--	--	--	---	--

			<p>блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. 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. 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). Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и команды.</p>	
--	--	--	---	--



			<p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-Техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть ручную и 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</p>	
--	--	--	--	--

			<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, 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. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	
--	--	--	--	--

			<p>последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при Приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными</p>	
--	--	--	---	--

			<p>продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, холодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ, инструменты, посуду</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, заказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать</p>	
--	--	--	--	--

			<p>методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. Определять степень готовности холодных и горячих напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе</p>	
--	--	--	---	--

			<p>приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков. Вести учет Реализованных холодных и горячих напитков.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной</p>	
--	--	--	---	--

			<p>терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции 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. 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). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию</p>	
--	--	--	---	--

			<p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Подготавливать рабочее место оборудование, инвентарь, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с</p>	
--	--	--	---	--



			<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных</p>	
--	--	--	---	--

			<p>полуфабрикатов в 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, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. Выбирать, применять Комбинировать различные методы приготовления, Подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать 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 сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p>	
--	--	--	---	--

			<p>готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Выбирать, применять Комбинировать различные способы приготовления Хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного 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 тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности</p> <p>Выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; Выбирать оборудование,</p>	
--	--	--	--	--

			<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество Хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с Учетом рационального Использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; 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</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба 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</p>	
--	--	--	--	--

			<p>потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции 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. 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). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личного развития</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности)</p>	
--	--	--	---	--