

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.08 Астрономия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Предмет астрономии	2	2
Тема 1.1. Что изучает астрономия	Содержание учебного материала	2	2
	1 Определение предмета астрономии		
	2 Вклад ученых в развитие астрономии		
	3 Разделы астрономии		
	4 Значение астрономии		
Раздел 2.	Основы практической астрономии	6	2
Тема 2.1. Небесная сфера	Содержание учебного материала	2	2
	1 Определение небесной сферы		
	2 Элементы небесной сферы		
	3 Горизонтальные координаты		
	4 Кульминации небесных тел		
	5 Экваториальные координаты		
	6 Эклиптика		
	- Практическая работа «Изучение звездного неба с помощью подвижной карты».		2
Тема 2.2. Время и календарь	Содержание учебного материала	2	2
	1 Что такое время		
	2 Астрономическое время		
	3 Поясное время		
	4 Карта часовых поясов		
	5 Декретное время		
	6 Что такое календарь		
	7 Требования к гражданскому календарю		
	8 Юлианский календарь		
	9 Григорианский календарь		
Раздел 3.	Законы движения небесных тел	6	2
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Геоцентрическая система мира Птолемея		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Небесная механика	2	Гелиоцентрическая система мира Коперника		
	3	Законы Кеплера		
	Практические работы: - Решение задач на законы Кеплера - Практическая работа «Определение расстояний до тел Солнечной системы и их размеров»		4 2 2	3
Раздел 4.	Солнечная система		6	
Тема 4.1. Планеты Солнечной системы	Содержание учебного материала		2	2
	1	Определение Солнечной системы		
	2	Состав Солнечной системы		
	3	Планеты земной группы		
	4	Планеты-гиганты		
	Практическая работа «Определение положений планет».		2	3
Тема 4.2. Малые тела Солнечной системы	Содержание учебного материала		2	
	1	Карликовые планеты		
	2	Кометы		
	3	Метеоры и метеориты		
	4	Метеорные потоки		
	5	Астероиды и болиды		
	6	Космическая пыль		
Раздел 5.	Методы астрономических исследований		2	
Тема 5.1. Методы астрономических исследований	Содержание учебного материала		2	2
	1	Оптические телескопы		
	2	Радиоастрономия		
	3	Фотографический метод		
	4	Спектральный анализ		
	5	Орбитальные телескопы		
Раздел 6.	Звезды		8	
Тема 6.1. Солнце – ближайшая звезда.	Содержание учебного материала		2	
	1	Энергия и температура Солнца		
	2	Состав и строение Солнца		
	3	Атмосфера Солнца		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	4	Солнечная активность		
	Практическая работа «Изучение видимого годового движения Солнца»		2	
Тема 6.2. Двойные, новые и сверхновые звезды	Содержание учебного материала		2	2
	1	Двойные звезды		
	2	Новые звезды		
	3	Сверхновые звезды		
	Практическая работа «Изучение спектров и светимости звезд»		2	3
Раздел 7.	Наша Галактика – Млечный Путь		2	
Тема 7.1. Состав и структура Галактики	Содержание учебного материала		2	2
	1	Определение нашей Галактики		
	2	Строение нашей Галактики		
	3	Ближайшие галактики		
	4	Эволюция и будущее нашей Галактики		
Раздел 8.	Галактики. Строение и эволюция Вселенной.		7	
Тема 8.1. Другие галактики	Содержание учебного материала		2	2
	1	Другие галактики		
	2	Строение Вселенной		
	3	Новое представление о строении Вселенной		
	4	Эволюция Вселенной		
	5	Теории эволюции Вселенной		
	6	Теория Эдвина Хаббла		
	Практическая работа «Определение расстояний до галактик»		1	3
Тема 8.2. Жизнь и разум во Вселенной	Содержание учебного материала		2	
	1	Возникновение разума		
	2	Появление жизни на Земле		
	3	Поиски жизни в Солнечной системе		
	4	Условия для жизни в космосе		
	5	Поиск внеземных цивилизаций		
	6	Связь с внеземными цивилизациями		
	7	Проекты изучения внеземных цивилизаций Озма и Серендип		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	8	Язык братьев по разуму		
	9	Формула Дрейка		
	10	Дифференцированный зачет	2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>			<i>Не предусмотрены</i>	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			<i>Не предусмотрена</i>	
Всего:			39	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.8 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Коды формируемых компетенций	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности			4	
Тема 1.1. Среда обитания современного человека	Содержание учебного материала		4	2
	1. Основные цели и задачи учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (БЖ). Основные термины и определения: среда обитания, вредные и опасные факторы окружающей среды, производственная среда, опасные зоны и рабочее место, безопасность, стихийные бедствия и чрезвычайные ситуации, экологическая безопасность. Роль дисциплины в процессе освоения основной профессиональной деятельности. Современное состояние и негативные факторы среды обитания.	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия №1. «Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и быту»	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07	2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях			20	
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени	Содержание учебного материала		6	2
	1. Понятия и общая классификация чрезвычайных ситуаций (ЧС). Характерные признаки ЧС: по природе возникновения, по масштабам распространения последствий, по причине возникновения, по возможности предотвращения ЧС.	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07	2	
	Лабораторные работы		-	

	Практические занятия №2. «Изучение классификации чрезвычайных ситуаций»	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07	4	
	№3. «Отработка моделей поведения в ЧС».	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		
	Контрольная работа		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 2.2. Чрезвычайные ситуации военного времени	Содержание учебного материала		10	
	1. Характеристика оружия массового поражения: ядерное, химическое, бактериологическое и его поражающие факторы. Защита населения после применения противником оружия массового поражения (ОМП). Специальная обработка после выхода из зоны заражения.	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07	6	2
	2. Защита при радиоактивном загрязнении. Защита при химическом загрязнении. Обеспечение населения и формирований средствами индивидуальной защиты.	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		2
	3. Назначение и задачи гражданской обороны. Основные задачи и мероприятия ГО. Формирование ГО. Режимы функционирования ГО. Руководство ГО.	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	
	№4. «Решение ситуационных задач по ФЗ № 65 «О защите населения и территорий от ЧС».	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		
	№5. «Применение средств защиты в ЧС»	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по теме: 1. Обучение населения в области Гражданской обороны		2	
Тема 2.3. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала		4	
	1. Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы определяющие устойчивость работы объектов. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов. Защита предприятий и населения в ЧС. Психологические аспекты безопасности в ЧС. Ликвидация ЧС и их последствий. Причины неустойчивой работы предприятий.	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	

	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 3. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.			10	
Тема 3.1. Основы первой помощи.	Содержание учебного материала		10	
	1. Оценка состояния пострадавшего и первичные реанимационные меры. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца. Помощь при травмах головы, синдромах сдавливания, переломах позвоночника, внутренних кровотечениях. Приемы спасения утопающих и первая медицинская помощь при утоплении, при потере сознания и поражении электрическим током.	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07	2	2
	Лабораторная работа		-	
	Практические занятия		8	
	№6. «Оказание первой помощи пострадавшим».	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		
	№7. «Оказание реанимационной помощи».	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		
	№8. «Первая помощь при ударах током»	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		
	№9.«Приемы спасения утопающих»	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 07		
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Консультации			-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			-	
	Всего:		36	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.03 Иностранный язык

Содержание дисциплины:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<u>I семестр</u>		
			2
Тема 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Содержание учебного материала. Практические занятия	6	2
	Урок 1-2. Введение: цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Приветствие, прощание. Глагол “to be”.	2	2
	Уроки 3-4. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 5-6. Представление себя и других людей. Диалогическое высказывание	2	2
Тема 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные	Содержание учебного материала. Практические занятия	8	2
	Уроки 7-8. Описание человека: Лексика по теме: Личность. Характер. Внешность	2	2

качества, род занятий, должность, место работы и др).	Уроки 9-10. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы). Монологическое высказывание.	2	2
	Уроки 11-12. Описание человека	2	2
	Уроки 13-14. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	2
Тема 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	Содержание учебного материала. Практические занятия	10	2
	Уроки 15-16. Семья и семейные отношения. Лексика по теме: О себе. Моя семья. Семья, друзья, родственники	2	2
	Уроки 17-18. Моя семья.	2	2
	Уроки 19-20. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 21-22. Домашние обязанности. Лексика по теме: Черты современной британской и российской семьи. Семейные традиции.	2	2
	Уроки 23-34. Домашние обязанности	2	2
Тема 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	Содержание учебного материала. Практические занятия	10	2
	Уроки 25-26. Описание жилища. Лексика по теме: Жилье, окружающая местность, тип жилья. Помещение, предметы мебели и домашнего обихода, удобства и оборудование, уход за домом, бытовая техника.	2	2
	Уроки 27-28. Описание жилища. Грамматика: Предлоги места. Неопределённые местоимения. Указательные местоимения.	2	2

	Уроки 29-30 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 31-32 Описание учебного заведения. Конструкция “there is/there are”	2	2
	Уроки 33-34 Описание учебного заведения	2	2
Тема 5. Распорядок дня студента колледжа	Содержание учебного материала. Практические занятия	10	2
	Уроки 35-36 Распорядок дня студента. Лексика по теме: Быт человека: распорядок дня, рабочая и учебная деятельность.	2	2
	Уроки 37-38 Распорядок дня студента	2	2
	Уроки 39-40 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 41-42 Временные формы группы Simple Active. Образование и употребление простого настоящего, будущего и прошедшего времени.	2	2
	Уроки 43-44 Количественные и порядковые числительные. Работа с текстом. Монологическое высказывание по теме «Мой рабочий день».	2	2
Тема 6. Хобби, досуг.	Содержание учебного материала. Практические занятия	6	2
	Уроки 45-46 Хобби Лексика по теме: Выходные дни. Свободное время – любимые занятия и развлечения.	2	2
	Уроки 47-48 Хобби. Досуг Знакомство с молодежными течениями и субкультурами.	2	2
	Уроки 49-50 Работа с текстом. Монологическое высказывание.	2	
	Урок 51 Лексико-грамматическое обобщающее занятие	1	2
	<u>II семестр</u>		

Тема 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	Содержание учебного материала. Практические занятия	6	2
	Уроки 52-53. Лексика по теме: Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Типы вопросов.	2	2
	Уроки 54-55 Работа с текстом. Предлоги места и направления.	2	2
	Уроки 56-57 Описание местоположения объекта. Достопримечательности Уссурийска, Приморского края.	2	2
Тема 8. Магазины, товары, совершение покупок.	Содержание учебного материала. Практические занятия	12	2
	Уроки 58-59 Магазины, товары. Лексика по темам: Типы магазинов в стране изучаемого языка. Название отделов магазинов.	2	2
	Уроки 60-61 Работа с текстом At the supermarket	2	2
	Уроки 62-63 Магазины, товары, совершение покупок. Неопределенные местоимения. Диалогическое высказывание.	2	2
	Уроки 64-65 Магазины, товары, совершение покупок.	2	2
	Уроки 66-67 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 68-69 Совершение покупок	2	2
Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала. Практические занятия	12	2
	Уроки 70-71 Физкультура и спорт	2	2
	Уроки 72-73 Проблемы современного человечества. Курение и его воздействие на человека. Алкоголь. Наркомания. СПИД.	2	2

	Уроки 74-75 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 76-77 Лексика по теме: Здоровый образ жизни. Правильное питание, диета.	2	2
	Уроки 78-79 Спорт в моей жизни. Степени сравнения прилагательных. Знакомство с новыми лексическими единицами.	2	2
	Уроки 80-81 Здоровый образ жизни	2	2
Тема 10. Экскурсии и путешествия.	Содержание учебного материала. Практические занятия	12	2
	Уроки 82-83 Лексика по теме: Путешествие. Преимущества и недостатки различных видов транспорта.	2	2
	Уроки 84-85 Экскурсии и путешествия	2	2
	Уроки 86-87 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 88-89 Экскурсии и путешествия. Работа с текстом. Аудирование	2	2
	Уроки 90-91 Мой родной город, деревня.	2	2
	Уроки 92-93 Уссурийск.	2	2
Тема 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Содержание учебного материала. Практические занятия	11	2
	Уроки 94-95 Россия, ее национальные символы. Конструкция "used to". Работа с текстом. Диалогическое и монологические высказывания.	2	2
	Уроки 96-97 Россия, ее национальные символы	2	2
	Уроки 98-99 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2

	Уроки 100-101 Государственное и политическое устройство	2	2
	Уроки 102-103 Государственное и политическое устройство	2	2
	Уроки104 Выполнение лексико-грамматических упражнений	1	2
	Урок 105 Лексико-грамматическое обобщающее занятие	1	2
	<u>III семестр</u>		
Тема 12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.	Содержание учебного материала. Практические занятия	12	2
	Уроки 106-107 Лексика по теме: Географическое расположение стран изучаемого языка.	2	2
	Уроки 108-109 Лексика по теме: Влияние климата и ландшафта на образ жизни и черты характера иностранцев. Страдательный залог.	2	2
	Уроки 110-111 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 112-113 Англоговорящие страны (национальные символы, государственное и политическое устройство). Работа с текстом.	2	2

	Уроки 114-115 Англоговорящие страны (достопримечательности). Артикул с географическими названиями. Работа с текстом.	2	2
	Уроки 116-117 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
Тема 13. Научно-технический прогресс.	Содержание учебного материала. Практические занятия	6	2
	Уроки 118-119 Лексика по теме: Изобретения, которые потрясли мир. Знакомство с выдающимися изобретателями	2	2
	Уроки 120-121 Интернет в нашей жизни. Жизнь с технологиями, за и против. Роль научно-технического прогресса в мировом развитии.	2	2
	Уроки 122-123 Выполнение лексико-грамматических упражнений. Монологическое высказывание на тему современные научные технологии – использование компьютеров, мобильных телефонов.	2	2
Тема 14. Человек и природа, экологические проблемы.	Содержание учебного материала. Практические занятия	6	2
	Уроки 124-125 Человек и природа Лексика по темам: Загрязнение окружающей среды. Вещи, которые наши дети могут не увидеть. Проблемы нашей планеты.	2	2
	Уроки 126-127 Проблемы окружающей среды. Экология и защита окружающей среды. Влияние человека на окружающую среду. Переработка отходов.	2	2
	Уроки 128-129 Экологические проблемы Приморья	2	2
	Урок 130 Лексико-грамматическое обобщающее занятие	1	2
	IV семестр		

Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 1. Достижения и инновации в области науки и техники.	Содержание учебного материала. Практические занятия	10	2
	Уроки 131-132 Достижения и инновации науки и техники	2	2
	Уроки 133-134 Научно-технический прогресс	2	2
	Уроки 135-136 Монологическое высказывание на тему современные научные технологии – использование компьютеров, мобильных телефонов.	2	2
	Уроки 137-138 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 139-140 Работа с текстом My Future Profession	2	2
Тема 2. Машины и механизмы.	Содержание учебного материала. Практические занятия	10	2
	Уроки 141-142 Лексика по теме: Машины и механизмы..	2	2
	Уроки 143-144 Работа с текстом	2	2
	Уроки 145-146 Грамматический материал: Условные предложения.	2	2
	Консультация: Условные предложения 1,2,3 типов	2	2
	Уроки 147-148 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 149-150 Грамматический материал: Согласование времен. Косвенная речь.	2	2
Тема 3. Промышленное оборудование. Современные		10	2

компьютерные технологии промышленности	в		
	Уроки 151-152 Лексика по теме: Промышленное оборудование .	2	2
	Уроки 153-154 Современные компьютерные технологии в промышленности	2	2
	Уроки 155-156 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 157-158 Оформление резюме	2	2
	Уроки 159-160 Современные компьютерные технологии в промышленности	2	2
Тема 4. Отраслевые выставки.		11	2
	Уроки 161-162 Лексика по теме: Отраслевые выставки. Национальные и международные выставки.	2	2
	Уроки 163-164 Отраслевые выставки (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами)	2	2
	Уроки 165-166 Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
	Уроки 167-168 Известные концерны	2	2
	Уроки 169-170 Региональный компонент	2	2
	Урок 171. Лексико-грамматическое обобщающее занятие	1	2
	<u>Экзамен</u>	10	
Перечень тем индивидуальных проектов:			
1.	Достопримечательности Великобритании.	-	
2.	Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).		

<p>3. Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.</p> <p>4. Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».</p> <p>5. Американские президенты.</p> <p>6. Обычаи, традиции, поверья народов России.</p> <p>7. Британские королевские церемонии.</p> <p>8. Системы образования англоязычных стран.</p> <p>9. История Британии в архитектуре.</p> <p>10. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.</p> <p>11. Москва-столица нашей родины.</p> <p>12. Достопримечательности Москвы.</p> <p>13. Достопримечательности Лондона.</p> <p>14. Великобритания, географическое положение, климат, государственное и политическое устройство.</p> <p>15. США, географическое положение, климат, достопримечательности.</p> <p>16. Экологические проблемы и возможные пути их решения.</p> <p>17. Человек и природа, экологические проблемы.</p> <p>18. Роль технического прогресса в нашей жизни.</p> <p>19. Государственная символика англоговорящих стран.</p> <p>20. Роль физкультуры и спорта в нашей жизни. Здоровый образ жизни.</p> <p>21. Роль компьютера в современном обществе.</p> <p>22. Английский язык, как язык международного общения.</p> <p>23. Система образования в России.</p> <p>24. Семья и семейные проблемы в современном обществе.</p> <p>25. Детство и юность, проблемы российских и американских подростков.</p>		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-	
Всего:	<i>183 час.</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.05 «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА		1,2
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	2	
Введение	1 Историческое знание, его достоверность и источники. Факторы исторического развития: природно-климатический, этнический, экономический, культурно-политический и др. История России: познавательное, нравственное, культурное значение. Российская история как часть мировой и европейской истории. Закономерности и особенности русской истории. Периодизация всемирной истории.		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия	<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	1,2
Древнейшая стадия истории человечества	1 Природное и социальное в человеке и человеческом сообществе первобытной эпохи. Выделение человека из животного мира. Расселение людей по земному шару.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		<p>Среда обитания. Начало социальной жизни. Родовая община. Распределение социальных функций между полами. Последствия для человека глобальных климатических изменений.</p> <p>Неолитическая революция. Изменения в укладе жизни и формах социальных связей. Очаги возникновения земледелия и скотоводства в Старом и Новом Свете. Социальные последствия перехода от присваивающего хозяйства к производящему. Появление частной собственности. Разложение родового строя. Роль племенной верхушки. Рабы и рабство. Разделение труда. Предпосылки возникновения цивилизации.</p>		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 2.	ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА		6	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		1	1,2
Ранние цивилизации, их отличительные черты	1	Хронологические и географические рамки истории Древнего мира. Ранние цивилизации: Египет. Передняя Азия. Индия. Китай. Материальная культура и экономика ранних цивилизаций. Социальный строй. Политическая и военная организация. Идеология.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия	<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.2. Расцвет цивилизаций бронзового века и железный век Востока. Античная цивилизация.	Содержание учебного материала		1,2
	1 Новоегипетская держава. Вавилон времен Хаммурапи. Хетты: индоевропейцы в Малой Азии. Эгейский мир эпохи бронзы. Мinoйская цивилизация на Крите. Ахейские государства. Ассирийская военная держава и ее преемники в Передней Азии. Персидское «царство царств». Древняя Индия. Империя Маурьев. Формирование древнекитайской цивилизации. Империи Цинь и Хань.	1	
	Содержание учебного материала		
	2 Античная цивилизация. Становление полисной цивилизации в Греции: географические и социальные предпосылки. Александр Македонский и эллинизм. Древний Рим: этапы становления общества и государства. Экономика, общественный строй, государственный аппарат в республиканском и императорском Риме.	2	
Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практические занятия	<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.3 Религии Древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций.	Содержание учебного материала		1,2
	1 Религии Древнего мира. Язычество на Востоке и на Западе. Возникновение мировых религий. Буддизм и его распространение. Конфуцианство. Религия древних евреев. Раннее христианство	2	
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия	<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 3.	ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА	6	1,2
Тема 3.1 Особенности развития цивилизаций	Содержание учебного материала		
	1 Асинхронность развития средневековых обществ, роль кочевников, хронологические рамки периода для разных стран. Сохранение традиционных устоев в религиозно-культурной, государственной, социальной, экономической жизни как главная черта восточных цивилизаций.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Востока в Средние века.	2	<p>Периодизация средневековой истории Китая. Правящие династии, столицы и границы.</p> <p>Роль исторических традиций для китайского Средневековья. Преемственность государственных, общественных, культурно-этических и религиозных форм жизни.</p> <p>Нашествия на Китай в IV—XIII вв.: варварство и цивилизация. Характер монгольского владычества.</p>		
	3	<p>Периодизация средневековой истории Индии, правящие династии, столицы, границы. Индийское общество в Средние века.</p> <p>Сущность буддизма. Священные места, связанные с Буддой. Этапы превращения буддизма в мировую религию. Особенности распространения буддизма в Китае.</p>	1	
	4	<p>Возникновение ислама. Мухаммад.</p> <p>Особенности государственного и общественного строя арабов. Арабские завоевания. Исламизация: пути и методы, складывание мира ислама. Географические и политические границы мира ислама к концу XV в.</p>	1	
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 3.2 Становление западноевропейской средневековой цивилизации.	Содержание учебного материала		1,2	
	1	<p>Хронологические рамки западного Средневековья.</p> <p>Встреча античной цивилизации и варварского мира. Основные этапы взаимоотношений римлян и германцев (I в. до н.э. -Vв. н.э.).</p> <p>Великое переселение народов и его исторические результаты.</p> <p>Исторические итоги раннесредневекового периода. Государства Европы VIII—XI вв. Политическая раздробленность и ее причины.</p>	1	
	2	<p>Роль античных традиций в развитии восточнохристианской цивилизации. Византийские государство, церковь, общество. Особенности отношений земельной собственности. Город и деревня: высокий уровень развития. Культура и православие.</p>	1	
	3	<p>Социально-экономические особенности периода. Складывание средневековых классов и сословий.</p> <p>Аграрный характер средневековой цивилизации.</p> <p>Основные формы государственной власти. Сословно-представительные монархии. Церковь и светские власти, церковь и общество.</p> <p>Социальные конфликты в Средние века: ереси, крестьянские восстания, народные движения.</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	4	Средиземноморье как главный ареал цивилизационных контактов. Крестовые походы. Встреча восточнохристианской, мусульманской и западнохристианской цивилизаций. Взаимное влияние в материальной жизни, науке, культуре	1	
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия Пути и этапы распространения православия. Внутренние и внешние причины гибели Византии.		2	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 4.	ИСТОРИЯ РОССИИ С ДРЕВНЕЙШИХ ВРЕМЕН ДО КОНЦА XVII ВЕКА		16	1,2
Тема 4.1 Восточная Европа в древности.	Содержание учебного материала			
1	Влияние географических особенностей Восточной Европы на образ жизни населявших ее людей. Заселение Восточной Европы. Племена и народы Северного Причерноморья в I тысячелетии до н. э. Славяне и Великое переселение народов (IV—VI вв.). Его причины. Германские и славянские племена в Европе.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Готы. Гунны. Тюрки. Аварский и Хазарский каганаты. Финно-угорские племена. Византия и народы Восточной Европы. Заселение славянами Балканского полуострова			
Тема 4.2	Содержание учебного материала			
Восточные славяне в VII—VIII вв.	1	Быт и хозяйство восточных славян. Жилище. Одежда. Формы хозяйствования. Общественные отношения. Семья. Роль женщин в общине. Верования. Славянский пантеон и языческие обряды.		
	2	Предпосылки образования государства у восточных славян. Разложение первобытно-общинного строя. Формирование союзов племен. Вече и его роль в древнеславянском обществе. Князья и дружинники: происхождение и социальный статус.		
	3	Племенные союзы восточных славян. Общественный строй. Князья и их дружины. Свободные и несвободные. «Путь из варяг в греки».		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Первые русские князья и их деятельность: военные походы и реформы. Дань и данничество.		4	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 4.3	Содержание учебного материала		1,2
Крещение Руси	1 Этнополитические особенности Древней Руси. Военные, дипломатические и торговые контакты Руси и Византии в IX–X вв. Владимир Святой. Введение христианства. Культурно-историческое значение христианизации.		
	2 Взаимоотношения Руси и Византии в XI–XII вв. Русь и кочевые народы южнорусских степей: военное противостояние, этническое и культурное взаимовлияние. Право в Древней Руси. Ярослав Мудрый. «Русская правда». Власть и собственность. Основные категории населения. Князь и боярство. Знатные и простолюдины. Свободные и несвободные. Город и горожане. Истоки русской культуры. Значение христианства в становлении национальной культуры.		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Устное народное творчество. Славянская письменность. Древнерусская литература. Архитектура. Живопись.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 4.4	Содержание учебного материала		1
Древняя Русь в эпоху политической раздробленности.	<p>1 Причины раздробленности. Междоусобная борьба князей. Древняя Русь.</p> <p>Крупнейшие земли и княжества Руси, их особенности.</p> <p>Великий Новгород. Хозяйственное, социальное и политическое развитие.</p> <p>Владимиро-Суздальское княжество. Роль городов и ремесла. Политическое устройство.</p> <p>Галицко-Волынское княжество. Земледелие, города и ремесло. Роль боярства. Объединение княжества при Романе Мстиславиче и Данииле Галицком</p>		
	<p>2 Общественно-экономический строй монгольских племен. Образование державы Чингисхана и монгольские завоевания. Нашествие Батыя на Русь.</p> <p>Образование Золотой Орды, ее социально-экономическое и политическое устройство. Русь под властью Золотой Орды.</p> <p>Прибалтика в начале XIII в. Агрессия крестоносцев в прибалтийские земли. Рыцарские ордена. Борьба народов Прибалтики и Руси против крестоносцев. Разгром шведов на Неве. Ледовое побоище. Князь Александр Невский. Объединение литовских земель и становление</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		литовского государства. Русские земли в составе Великого княжества Литовского.		
	3	Восстановление экономического уровня после нашествия монголо-татар. Земледелие и землевладение. Формы собственности и категории населения. Князь и его приближенные. Роль боярства. Формирование дворянства. Город и ремесло. Церковь и духовенство. Русь и Золотая Орда в XIV в. Борьба за великое княжение. Экономическое и политическое усиление Московского княжества. Борьба Москвы и Твери. Иван Калита. Обособление западных территорий Руси. Великое княжество Литовское и Польша. Особое положение Новгородской республики. «Вольности» новгородские. Еретические движения. Отношения с Москвой.		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Дмитрий Донской и начало борьбы за свержение ордынского ига. Куликовская битва и ее значение.		2	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 4.5	Содержание учебного материала			1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
От Руси к России	1	<p>Характер и особенности объединения Руси. Иван III. Присоединение Новгорода и других земель. Свержение ордынского ига (1480 г.). Завершение образования единого Русского государства.</p> <p>Предпосылки централизации. Политический строй. Судебник 1497 г. Формирование органов центральной и местной власти. Зарождение приказного строя. Боярская дума. Государев двор. Организация войска. Церковь и великокняжеская власть. Вклад православной церкви в укрепление единого государства.</p>		
	2	<p>Территория и население России в XVI в.</p> <p>Елена Глинская. Боярское правление. Венчание на царство Ивана Грозного, формирование самодержавной идеологии. Избранная Рада и ее реформы. Элементы сословно-представительной монархии в России. Судебник 1550 г. Церковь и государство. Стоглавый собор. Военные преобразования. Социально-экономические и политические последствия опричнины. Иван Грозный и Андрей Курбский. Митрополит Филипп. Экономическое положение и социально-политические противоречия в русском обществе конца XVI в.</p> <p>Основные направления внешней политики Ивана Грозного. Укрепление позиций России на Кавказе. Отношения с Крымским ханством. «Дикое поле». Казачество.</p> <p>Борьба за выход к Балтийскому морю. Ливонская война (1558–1583 гг.). Образование Речи Посполитой (1569 г.).</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		Народы Урала и Приуралья в составе Сибирского ханства. Поход Ермака. Вхождение Западной Сибири в состав Российского государства		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Опричнина и причины ее введения. Опричный террор. Основные направления внешней политики Ивана Грозного. Присоединение Казанского и Астраханского ханств. Вхождение башкирских земель в состав России.		4	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 4.6	Содержание учебного материала			1,2
Смута в России начала XVII в.	1	Династический вопрос. Борис Годунов и его политика. Учреждение патриаршества. Начало гражданской войны в России. Самозванцы. Народные восстания. Вмешательство Польши и Швеции во внутренние дела России. Семибоярщина. Польские войска в Москве. Земский собор 1613 г. и начало правления Романовых. Окончание гражданской войны.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Первое и второе ополчения. Кузьма Минин и Дмитрий Пожарский.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 4.7	Содержание учебного материала		
Россия в середине и второй половине XVII в.	<p>1</p> <p>Территория и население. Формы землепользования. Города. Ремесла. Торговля. Соборное уложение 1649 г. Юридическое оформление крепостного права. Городские восстания середины XVII столетия.</p> <p>Политический строй России. Развитие приказной системы. Падение роли Боярской думы и земских соборов.</p> <p>Реформы Никона и церковный раскол. Культурное и политическое значение. Крестьянская война под предводительством Степана Разина.</p> <p>Основные направления внешней политики России. Присоединение Левобережной Украины. Войны со Швецией и Турцией. Освоение Сибири и Дальнего Востока.</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2	«Обмирщение» русской культуры в XVII в. Расширение культурных связей с Западной Европой. Создание школ. Славяно-греко-латинская академия. Новые жанры в литературе.		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Литература, живопись, архитектура. Религиозные споры. Публицистика. «Домострой». Социальная роль женщины. Быт и нравы.		2	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 5.	ИСТОКИ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ: СТРАНЫ ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ В XVI–XVIII ВВ.		6	1
Тема 5.1 Модернизация как процесс перехода от традиционного к	Содержание учебного материала			
	1	Запад и Восток в XVI–XVII вв.: многообразие цивилизаций, их сходства и различия. Россия — «мост» между Западом и Востоком. Предпосылки возникновения феномена «модернизации» и его содержательная сторона. Европа в период Реформации и Контрреформации. Ориентация человека на активную жизненную позицию и пробуждение критического мышления в ходе обновления западного христианства. Высшее оправдание повседневного труда в		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
индустриальном у обществу.		качестве богоугодной деятельности. Готовность человека нового типа к познанию, освоению и покорению окружающего мира.		
	2	Великие географические открытия. Карта мира. Начало междоцивилизационного диалога и его воздействие на судьбы участников: гибель и трансформация традиционных цивилизаций Нового Света, их влияние на развитие модернизирующейся цивилизации Запада. Формирование нового пространственного восприятия мира.		
	3	Образование централизованных государств. Империи и национальные государства. Абсолютизм. Английская революция XVII в. и ее значение для Европы. «Просвещенный абсолютизм» и его особенности в Австрии, Пруссии, России.		
	4	Складывание «европейского концерта» и распределение «ролей» между государствами. Вступление в «европейский концерт» Российской империи. Возникновение постоянных армий. Войны религиозные, династические, торговые. Дипломатия. Система коалиций. Участие России в общеевропейских конфликтах — войнах за Польское и Австрийское наследство, в Семилетней войне. «Османский фактор» европейской политики; вклад России в борьбу с турецкой угрозой.		
	5	XVII век эпоха всеобщего европейского кризиса. Синхронность кризисных ситуаций в разных странах. Процесс модернизации западного мира. Зарождение нового хозяйственного уклада в экономике. Урбанизация. Новое в облике городов и жилищ. Размывание сословного строя и стремление зафиксировать внешние черты сословной принадлежности.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		Секуляризация общественного сознания		
		Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
		Практические работы	<i>Не предусмотрено</i>	
		Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 5.2 Век Просвещения	Содержание учебного материала			1
	1	<p>Понятие «Просвещение» и его содержание. Теория естественного равенства. «Общественный договор». «Народный суверенитет». Культ Разума. Идея прогресса.</p> <p>Технический прогресс и Великий промышленный переворот.</p> <p>Технические изобретения и изменение отношения к ним в обществе. Изобретатели и предприниматели. Работающие машины. Паровой двигатель. От мануфактуры к фабрике. Развитие транспортно-коммуникационной системы. Начало промышленного переворота в Англии: проявления процесса в экономической и социальной жизни. Изменения в социальном составе общества.</p>		
	2	<p>Революции XVIII в. и их значение для утверждения индустриального общества. Образование США. Влияние североамериканских событий на европейское общество.</p>		
		Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Война за независимость североамериканских колоний и попытка реализации просветительских идеалов.		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 6.	РОССИЯ В XVIII ВЕКЕ	16	1,2
Тема 6.1 Россия в период реформ Петра I.	Содержание учебного материала		
	1 Предпосылки реформ Петра I. Особенности модернизационного процесса в России. Северная война и ее итоги. Изменение места России в мире, провозглашение ее империей. Социально-экономическая политика Петра I и социальная структура русского общества. Крепостная экономика. «Регулярное государство».		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Культурный переворот петровского времени.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 6.2	Содержание учебного материала		1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I (1725–1762 гг.)	1	Причины дворцовых переворотов. Екатерина I. Верховный Тайный совет. Петр II. «Затейка» верховников и воцарение Анны Иоанновны. Бироновщина. Политическая борьба и дворцовый переворот 1741 г. Социально-экономическая политика Елизаветы Петровны. Участие России в Семилетней войне. Правление Петра III. Дворцовый переворот 1762 г. и воцарение Екатерины II.		
		Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
		Практические работы	<i>Не предусмотрено</i>	
		Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 6.3 Россия во второй половине XVIII в.	Содержание учебного материала			1,2
	1	Просвещенный абсолютизм» Екатерины II. Восстание под предводительством Емельяна Пугачева. Характер и направленность реформ Екатерины Великой. Павел I — характеристика личности и основные направления его политики. Внешняя политика России во второй половине XVIII в. Выход России к Черному морю. Разделы Речи Посполитой и вхождение украинских и белорусских земель в состав Российской империи.		
	2	Идеи Просвещения и просвещенное общество в России. Достижения архитектуры и изобразительного искусства. Барокко и классицизм в России.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Русская культура в середине XVIII в.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 7.	СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ	6	1,2
Тема 7.1 Различные европейские модели перехода от традиционного к индустриальному обществу	Содержание учебного материала		
	1 Европейские революции середины XIX в. Движения за реформы: требования, формы организации, результативность. Объединительные процессы в Европе и Америке. Объединение Германии и Италии. Гражданская война в США. Славянское Возрождение и Россия.		
	2 Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в. Социальный состав общества: старые и новые составляющие. Дворянство. Средний класс. Крестьянство. Пролетариат. Деревенское общество. Городское население: количественный рост, новый образ жизни, новые формы деятельности. Городская семья. Движение за эмансипацию женщин. Будни и праздники горожан.		
3 Особенности духовной жизни нового времени Мировосприятие человека индустриального общества. Вера в прогресс и культ «положительных» знаний. Формирование классической научной картины мира. Научные открытия:			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>количественная и качественная характеристики. Дарвин и дарвинизм. История — «муза века».</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические работы</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p><i>Не предусмотрено</i></p> <p><i>Не предусмотрено</i></p> <p><i>Не предусмотрено</i></p> <p><i>Не предусмотрено</i></p>	
Раздел 8.	ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА.	6	1,2
Тема 8.1	Содержание учебного материала		
Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии.	<p>1 Варианты реакции цивилизаций Востока на экспансию Запада: отторжение и изоляция, сопротивление и подчинение. Колониальное соперничество и его значение. Создание колониальных империй, формы их организации. «Освоение» Африки. Судьба Индии и «корона» Британской империи. «Восточный вопрос» с точки зрения межкультурного диалога. Проблема Суэцкого канала. Попытки модернизации в Османской империи. Япония: от самоизоляции к практике модернизации. Политика самоизоляции: Китай в борьбе за сохранение «своего лица».</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические работы</p> <p>Контрольные работы</p>	<p><i>Не предусмотрено</i></p> <p><i>Не предусмотрено</i></p> <p><i>Не предусмотрено</i></p>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 9.	РОССИЯ В XIX ВЕКЕ	22	1,2
Тема 9.1	Содержание учебного материала		
Россия в первой половине XIX столетия.	1 Территория и население империи. Особенности российской колонизации. Роль географического фактора в социально-экономическом и политическом развитии России. Национальный вопрос. Аристократическая культура и «культура безмолвствующего большинства».		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Социальная структура. Дворянство. Духовенство. Городское население. Крестьянство. Казачество. Социальный и культурный разрыв между сословиями.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 9.1	Содержание учебного материала		1,2
1	Реформы начала царствования Александра I. Проблема соотношения просвещения и самодержавия. Дворянский консерватизм.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Власть и реформы в первой половине XIX в.		<p>Аристократическая оппозиция. Идейная борьба. М.М. Сперанский и Н.М. Карамзин.</p> <p>Россия в 1815–1825 гг. Конституционные проекты. Причины неудач реформ Александра I. А.А.Аракчеев. Военные поселения. Общественное движение. Декабристы.</p> <p>Николай I. Смена политических приоритетов. Роль бюрократии. Официальный национализм. Консерватизм в государственно-правовой и идеологической сферах. Кризис идеологии самодержавия.</p>		
	2	<p>Внешняя политика Александра I и Николая I.</p> <p>Геополитическое положение России к началу XIX в. Основные направления и принципы внешней политики. Антифранцузские коалиции и Отечественная война 1812 г.</p> <p>Европа после Наполеона. «Священный союз» и идеалы легитимизма. Финская автономия и польская Конституция.</p> <p>Борьба с Османской империей. Россия и христианские народы Балканского полуострова. Российская империя и мусульманские народы Кавказа. Кавказская война.</p> <p>Закавказье в политике Российской империи; борьба с Ираном за территории и влияние. Вхождение Закавказья в состав России.</p> <p>Россия и европейские революции 1830–1831 гг., 1848–1849 гг. Крымская война и крах «Венской системы».</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>3 Интеллектуальная и художественная жизнь России первой половины XIX в. Российский феномен: философия, литература и литературная критика вместо политической борьбы. Политические идеалы: иллюзии и реальность.</p> <p>Общественно-политическая борьба и поиск национально-политической идентичности. Славянофилы. Западники. Правительственная идеология и рождение теории «официальной народности». Музыкальная культура. Живопись: от классицизма к романтизму и реализму. Архитектура. Театр.</p>		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Развитие науки и техники в России в первой половине XIX в. Открытия и технические изобретения. Литература и книгоиздание. Стили и направления в литературе: сентиментализм, романтизм, реализм.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 9.2	Содержание учебного материала		1,2
1	Россия после Крымской войны. Александр II. Подготовка крестьянской реформы.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Россия в эпоху великих реформ Александра II.		<p>Либералы и консерваторы власти. Реакция на польское восстание. Особенности государственно-политического консерватизма второй половины XIX в. Российский либерализм.</p> <p>Социалистические идеи в России. Российские радикалы: от нигилистов к бунтарям, пропагандистам и заговорщикам. От народнических кружков к «Народной воле». Правительственные репрессии и революционный террор.</p> <p>Цареубийство 1 марта 1881 г. и его последствия.</p>		
	2	<p>Пореформенная Россия. Общество и государство. Завершение промышленного переворота. Общество и рынок. Урбанизация. Изменения социальной структуры общества в условиях индустриального развития. Разложение дворянства. Расслоение крестьянства. Формирование новых социальных слоев. Буржуазия и пролетариат. Консервативный курс Александра III. Ограничение реформ. Ужесточение цензуры. Сословная и национальная политика правительства.</p> <p>Общественное движение: спад и новый подъем.</p>		
		Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
		Практические работы	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Отмена крепостного права. Судебная, земская и военная реформы. Финансовые преобразования. Реформы в области просвещения и печати. Итоги реформ, их историческое значение.		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 9.3 Россия в системе международных отношений второй половины XIXв.	Содержание учебного материала		1,2
1	Геополитические интересы империи и международные противоречия. Отмена условий Парижского мира. «Союз трех императоров». Россия и Восток. Россия и славянский вопрос. Русско-турецкая война 1877–1878 гг. и ее результаты. Россия и европейские державы.		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Политика России в Средней Азии и на Дальнем Востоке.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 9.4 Интеллектуальная и художественная	Содержание учебного материала		
1	Великие реформы и русская культура. Перемены в системе образования: училища, школы, гимназии, университеты. Развитие науки и техники.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
жизнь пореформенной России.	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Золотой век русской литературы. Музыкальная культура. Живопись. Архитектура. Театр.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 9.5	Содержание учебного материала		2
Повседневная жизнь населения России в XIX в.	<p>1 Роль городов в культурной жизни страны. Городское население. Численность и социальная структура. Городская семья. Повседневная жизнь русского города. Женская эмансипация. Столица и провинция. Пролетариат: быт, воззрения, психология. Формирование русской буржуазии.</p> <p>Духовенство. Правовое и материальное положение. Иерархи и рядовое духовенство. Быт, нравы. Священнослужители и общество. Дворянство. Права, привилегии, обязанности. Столичное и поместное дворянство. Дворянская семья. Образование и карьера дворянина. Нравы и обычаи. Просвещенный дворянин и «дикий» помещик. Офицерство. Значение дворянской культуры в истории России.</p> <p>Чиновный мир. Высшая бюрократия и «маленький человек»: материальное положение и духовные запросы.</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Крестьянство. Крестьянская община. Крестьянская семья и внутрисемейные отношения. Бытовой уклад. Менталитет крестьянства. Религиозные воззрения. Трудовая этика	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
	Раздел 10.	ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ	
Тема 10.1 Международные отношения в начале XX в.	<p data-bbox="389 884 1364 952">Содержание учебного материала</p> <p data-bbox="389 952 1364 1414">1 Изменения в системе международных отношений на рубеже XIX—XX вв. Колониальные империи Великобритании и Франции. Возвышение Германии и США. Территориальная экспансия Японии. Россия в системе международных отношений. «Начало борьбы за передел мира. Русско-японская войны. Складывание двух противостоящих друг другу военных блоков великих держав — Тройственного союза и Антанты. «Прекрасная эпоха»: западное общество в начале XX в. Повышение образовательного уровня населения. Изменения в положении рабочих. Профсоюзное движение.</p> <p data-bbox="389 1414 1364 1481">2 Научно-технический прогресс на рубеже XIX—XX вв.</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Энергетическая революция. Новая физика и распад «неделимого атома». Расширение границ познаваемого мира. Новые скорости информационных потоков. Транспорт — кровеносная система индустриального общества. Достижения естественных наук. Новые отношения науки и производства.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические работы</p> <p>Перемены в социальной структуре индустриально развитых стран. Урбанизация. Снижение доли аграрного населения. Рост экономического веса сферы услуг.</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p><i>Не предусмотрено</i></p> <p>2</p> <p><i>Не предусмотрено</i></p> <p><i>Не предусмотрено</i></p>	
Тема 10.2	Содержание учебного материала		2
Россия в начале XX в.	1 Социальный и демографический состав российского общества. Миграционные процессы. Кризис сословного деления. Российская правовая система. Свод законов Российской империи. Государство. Особенности российской монархии. Система министерств. Становление российского парламентаризма. Государственная дума и Государственный совет. Региональная структура управления. Местное самоуправление.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	<p>Общественная жизнь. Либерализм и консерватизм. Революция 1905–1907 гг.: социальный заказ на модернизацию или протест против нее. Традиционализм и модернизм в левом движении: народнические и марксистские партии.</p> <p>Экономические реформы С.Ю. Витте и П.А. Столыпина. Россия в системе международных отношений. Проблемы догоняющей модернизации. «Восточный вопрос» во внешней политике Российской империи.</p>			
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	<p>Практические работы</p> <p>Русско-японская война. Военно-политические блоки.</p>		2	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 10.3	Содержание учебного материала			2
Первая мировая война.	1	Истоки и причины. Особенности военных конфликтов в XX в.: техносфера против человечества. Тотальный характер войны. Гибель традиционных военно-административных империй. Версальская система.		
	2	Изменения в социальной структуре. Диспропорции в государственной системе, экономике и национальной политике. Армия и общество: перекося во взаимоотношениях. Государство		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		и общественные организации: попытки взаимной интеграции; замыслы и результат. Изменение правовой системы. Чрезвычайное законодательство и его восприятие обществом.		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Россия в Первой мировой войне. Влияние войны на общество.		2	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 10.4 Революционный процесс в России.	Содержание учебного материала			
1	Февральская революция в России. Причины и ход революции. Эволюция власти и общества от февраля к октябрю 1917 г. Двоевластие. Кризисы Временного правительства. Причины радикализации общества. Учредительное собрание: ожидание, деятельность, результат.			
2	Приход большевиков к власти в России. Первые шаги советской власти. Трансформация дореволюционных идей большевиков: государственное управление, армия, экономика. Формирование			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>однопартийной системы. Становление новой правовой системы: от первых декретов до Конституции 1918 г.</p> <p>Государственное устройство. «Советская демократия» и партийные органы. Замена конституционных органов власти чрезвычайными. Централизация власти. Однопартийная система: от демократии внутри партии до «демократии» внутри руководства.</p> <p>Экономика. «Военный коммунизм»: чрезвычайная мера или форсированная модернизация? Экономические, социальные и политические аспекты политики «военного коммунизма».</p> <p>Причины поражения антибольшевистских сил. Российская эмиграция.</p> <p>Советская Россия на международной арене. Брестский мир. Военная интервенции стран Антанты. Изоляция Советской России. Коминтерн. «Экспорт революции».</p>		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Гражданская война: причины, действующие лица, политические программы сторон. Красный и белый террор.	2	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 11.	МЕЖДУ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ	20	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 11.1	Содержание учебного материала		
Международные отношения в 20—30-е годы XX в.	1 Страны Европы в 20-е годы XX в. Послевоенный кризис Запада. Социальные теории. Упадок консерватизма. Малые страны перед необходимостью ускоренной модернизации. Система догоняющего развития. Возникновение фашизма. Триумфальное шествие авторитарных режимов. Стабилизация 1925–1929 гг.		
	2 Запад в 30-е годы XX в. Мировой экономический кризис и Великая депрессия: истоки, развитие, последствия. Военная конъюнктура и стихийная реструктуризация экономики ведущих мировых держав. НТП — «локомотив перепроизводства». Различные пути преодоления кризиса. Крушение Веймарской республики и германский национал-социализм. Тоталитаризм. Народы Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине XX в. Основы функционирования колониальных систем в индустриальную эпоху. Латинская Америка на путях модернизации: каудильлизм или демократия?		
	3 Международные отношения в 20—30-е годы XX в. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Лига Наций. СССР как новый фактор мировой политики. Последствия мирового экономического кризиса на международной арене. Возникновение очагов агрессии в Европе и Азии. Американский нейтралитет и бессилие европейских гарантов мира. Возникновение и консолидация		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		реваншистского блока. Политика «умиротворения» агрессоров. Пакт Молотова—Рибентропа.		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 11.2 Строительство социализма в СССР: модернизация на почве традиционализма	Содержание учебного материала			2
	1	<p>Кризис «военного коммунизма». Новая экономическая политика (нэп): сущность и направления.</p> <p>Постепенный отход от идей «мировой революции. Приоритеты внутригосударственного строительства. Образование СССР. Выбор путей объединения. Конституция СССР 1924 г. Основные направления национально-государственного строительства. Централизация государственного аппарата.</p> <p>Основные направления общественно-политического и государственного развития СССР в 20–30-е годы. Внутрипартийная борьба: дискуссии о путях социалистической модернизации общества. Становление единоличной власти И.В. Сталина. Культ личности. Борьба с инакомыслием. Массовые репрессии.</p> <p>Развитие экономики СССР в конце 20–30-х годов. Форсированная модернизация. Причины свертывания нэпа. Индустриализация. Коллективизация. Соотношение традиционализма в социальной жизни и модернизма в экономике. Успехи и недостатки экономического курса.</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		Внешняя политика СССР в 20–30-е годы: от конфронтации к поиску контактов. Попытки возврата к границам Российской империи: советско-финляндская война; присоединение Прибалтики, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. «Культурная революция».		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Создание советской системы образования. Достижения и потери в сфере науки и искусства.		4	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 12.	ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА		20	2
Тема 12.1 Вторая мировая война: причины, ход, значение.	Содержание учебного материала			
1	Причины и ход. «Странная война». Блицкриг вермахта. Изменения в системе международных отношений со вступлением в войну СССР и США. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и Азии. «Второй фронт» в Европе. Война технологий. Миропорядок Ялты и Потсдама. Возникновение биполярного мира.			
2	СССР в годы Великой Отечественной войны. Общество в годы войны. Отношение к войне различных национальных, культурных и социальных групп: приоритет			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		патриотизма или коммунистических идеалов? Пропаганда и контрпропаганда. Роль традиционных ценностей и политических стереотипов. Партизанское движение. Национальная политика. Основные этапы военных действий. Советское военное искусство. Героизм советских людей в годы войны. Роль советского тыла. Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Влияние довоенной модернизации экономики на ход военных действий.		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Решающая роль СССР в разгроме нацизма. Значение и цена Победы в Великой Отечественной войне.		4	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 13.	МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX ВЕКА.		20	2
Тема 13.1	Содержание учебного материала			
«Холодная война»	1	Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Противоречия: геополитика или идеология? Гонкавооружений и локальные конфликты. Распад колониальной системы. Военно-политические кризисы в рамках «холодной войны».		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Военные блоки. Две Европы — два мира	4	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
	Тема 13.2 Научно-технический прогресс.	Содержание учебного материала	
1	Транспортная революция. Качественно новый уровень энерговооруженности общества, ядерная энергетика. Прорыв в космос. Развитие средств связи. Компьютер, информационные сети и электронные носители информации. Современные биотехнологии. Автоматизированное производство. Индустрия и природа. Формирование новой научной картины мира. Дегуманизация искусства.		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 13.3	Содержание учебного материала		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Страны Азии, Африки и Латинской Америки.	1	Вторая мировая война — кризис метрополий. Американский «Великий проект» и «старые» империи. Советский антиколониализм. Страны Азии и Африки в системе биполярного мира. Движение неприсоединения. Доктрины третьего пути. Проблемы развивающихся стран.		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Латинская Америка. Социализм в Западном полушарии.		2	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 14.	СССР в 1945–1991 ГОДЫ.		18	1,2
Тема 14.1 СССР в послевоенный период: углубление традиционных начал в советском обществе.	Содержание учебного материала			
	1	Восстановление хозяйства. Влияние международной ситуации на направление развития экономики. Плюсы и минусы советской послевоенной модернизации. ГУЛАГ в системе советской экономики. Противоречия между экономическим развитием государства и положением индивида. Усиление традиционализма в общественной жизни. Интеграция коммунистической идеологии в систему традиционных ценностей. Национальная политика: появление элементов государственного шовинизма и ксенофобии. Усиление этно-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>культурной унификации. Апогей культа личности И.В. Сталина. Политические процессы. Место СССР в послевоенном мире. Влияние «холодной войны» на экономику и внешнюю политику. Советский Союз и «сталинизация» стран «народной демократии».</p> <p>2 Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. Приход к власти Н.С. Хрущева. Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Либерализация сверху. Концепция построения коммунизма. Реформа государственного аппарата. Увеличение роли права в жизни общества.</p> <p>Промышленность: снижение темпов модернизации. Элементы волюнтаризма в сельскохозяйственном производстве.</p> <p>Внешняя политика СССР. Социалистический лагерь. Конфликты из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Китай, Албания.</p> <p>Либерализация внешней политики. Попытки диалога с Западом.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические работы</p> <p>Культурная жизнь общества. «Оттепель». Экономические реформы 1950–1960-х годов, причины их неудач.</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p><i>Не предусмотрено</i></p> <p>4</p> <p><i>Не предусмотрено</i></p> <p><i>Не предусмотрено</i></p>	
Тема 14.2	Содержание учебного материала		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
СССР в конце 1960-х — начале 1980-х гг.	1	<p>Общественно-политическое развитие СССР. «Неосталинизм». Идеологизация режима. Теория развитого социализма. Политическая апатия общества. Экономика СССР. Роль сырьевых ресурсов. Зависимость от западных высоких технологий. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Попытки модернизации: реформа А.Н. Косыгина. Снижение темпов развития по отношению к западным странам. Ю.В. Андропов и попытка административного решения кризисных проблем. Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отношений с Западом. Хельсинские соглашения. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов. Война в Афганистане. Заключительный этап «холодной войны».</p>		
	2	<p>СССР в период перестройки. Причины реформ М.С. Горбачева. Кризис классической советской модели социализма. Попытки экономической модернизации. Движущие силы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. Отказ от советского традиционализма в пользу западного либерализма. Советская культура. Новые ориентиры. Литература. Кинематограф. СССР системе международных отношений. Окончание «холодной войны». Сближение с США и Западной Европой. Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.</p>		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Распад социалистического лагеря. Окончание войны в Афганистане. Конец биполярного мира.</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p><i>Не предусмотрено</i></p> <p><i>Не предусмотрено</i></p>	
Раздел 15.	РОССИЯ И МИР НА РУБЕЖЕ XX–XXI ВЕКОВ.	11	2
Тема 15.1	Содержание учебного материала		
Российская Федерация на современном этапе.	<p>1 Становление новой российской государственно-правовой системы. Парламентская или президентская модель. Политический кризис осени 1993 г. Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма.</p> <p>Президентские выборы 2000 и 2004 гг. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности.</p> <p>Экономика. Переход к рыночным отношениям: реформы и их последствия. Плюсы и минусы форсированной либеральной модернизации. Спады и подъемы российской экономики, их причины и последствия для общества. Роль сырьевых ресурсов. Российская экономика в мировой экономической системе.</p> <p>2 Основы функционирования информационной экономики. Кризис традиционных отраслей. Проблемы окружающей среды. Глобализм и антиглобализм. Конфликты из-за ресурсов. Технологии будущего.</p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Страны третьего мира. Успехи и трудности развития. Конфликт традиционного уклада и модернизационных тенденций. Рост фундаменталистских настроений.</p> <p>Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. Интеграция России в западное пространство. Общие принципы и противоречия.</p>		
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические работы Рецидивы «холодной войны». Место России в международных отношениях.	3	
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>		<i>Не предусмотрено</i>	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрены)</i>		<i>Не предусмотрено</i>	
	Всего:	199	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.02. ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
І СЕМЕСТР	Введение.	<u>2</u>	
Тема 1.1	Урок 1. Особенности развития литературы первой половины 19 века.	1	1
	Урок 2. Входной контроль.	1	
Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры первой половины XIX в.			
Тема 1.2. Лирика А.С. Пушкина	Содержание учебного материала	4	
	Урок 3 . Творческий путь А.С. Пушкина.	1	1
	Урок 4. Основные темы и мотивы лирики А. С. Пушкина	1	2
	Урок 5. Практическая работа. Философские мотивы лирики А. С. Пушкина.	1	2
	Урок 6. Практическая работа. Художественные особенности поэмы "Медный всадник" А. С. Пушкина.	1	1
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 1.3 М.Ю. Лермонтов	Содержание учебного материала	4	
	Урок 7. Творческий путь М.Ю. Лермонтова	1	2
	Урок 8 . Особенности лирики М.Ю. Лермонтова.	1	3
	Урок 9. Практическая работа. Анализ стихотворений "Родина", "Дума"	1	3
	Урок 10. Практическая работа. «Демон» как романтическая поэма. Противоречивость центрального образа произведения. В. Г. Белинский о творчестве М. Ю. Лермонтова	1	
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 1.4 Творчество Н. В. Гоголя.	Содержание учебного материала	4	
	Урок 11-12. Творческий путь Н.В. Гоголя.	2	2
	Урок 13. «Петербургские повести» : проблематика и художественное своеобразие.	1	2
	Урок 14. Практическая работа. «Портрет». Композиция. Сюжет.	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX в.		2	
Тема 2.1. Русская литература второй половины XIX века	Содержание учебного материала	2	1
	Урок 15. Художественные открытия второй половины XIX века. Урок 16. Культурно - историческое развитие России середины 19 века. Литературная критика и журнальная полемика 1860 г.		
Тема 2.2. А.Н. Островский	Содержание учебного материала	15	2
	Урок17- 18. А.Н. Островский - «Колумб Замоскворечья».	2	2
	Урок 19-20. Пьеса А.Н. Островского «Гроза». Трагическая острота конфликта.	2	1
	Урок21-22. Значение Островского в истории русского театра.	2	2
	Урок 23-24. Практическая работа Быт и нравы «тёмного царства». Калинов и его обитатели.	2	2
	Урок25-26. Практическая работа. Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы.	2	2
	Урок27-28.Практическая работа. Развитие темы гибельности красоты при столкновении с миром корысти.	2	2
	Урок29-30Практическая работа. Роль персонажей второго ряда. Катерина в оценке Н.А.Добролюбова и Д.И. Писарева	2	
		1	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-		
Тема 2.3. И.А. Гончаров.	Содержание учебного материала	8	
	Урок 31 – 32. Творческий путь И.А .Гончарова.	2	1
	Урок 33 -34. Художественные особенности романа "Обломов" И.А. Гончарова.	2	2
	Урок 35 – 36.Практическая работа. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе.	2	2
	Урок37 - 38.Практическая работа. Оценка романа «Обломов» в критике.	2	2
<i>Самостоятельная работа.</i>	-		
Тема 2.4. И.С. Тургенев.	Содержание учебного материала	12	
	Урок 39 - 40 .И. С. Тургенев. Сведения из биографии.	2	2
	Урок41. Роман «ОТЦЫ И ДЕТИ». Проблематика. Особенности композиции.	1	2
	Урок 42. Практическая работа. Роман И.С. Тургенева «Отцы и дети». Эпоха, отраженная в романе.	1	2
	Урок 43-44. Практическая работа. Смысл заглавия романа «Отцы и дети». «Конфликт двух поколений»	2	1
	Урок 45- 46. Практическая работа. Базаров – нигилист.	2	2
	Урок 47-48.Практическая работа. Испытание любовью. Трагическое одиночество Базарова Урок 49-50. Философские итоги романа.	2	1

	<i>Урок 51. Практическая работа. Сочинение по творчеству И. С. Тургенева.</i>	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
ПСЕМЕСТР Тема 2.5 Н.Г. Чернышевский. Тема 2.6. Н.С. Лесков.	Содержание учебного материала	4	
	Урок 52-53. Творческая судьба Н.Г. Чернышевского.	2	1
	Урок 54- 55. Практическая работа. Своеобразие романа "Что делать?" Н.Г. Чернышевского. Образ Рахметова .Роль снов.	2	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
	Содержание учебного материала	4	
	Урок 56-57. Творческий путь Н.С. Лескова.	2	1
	Урок 58. Практическая работа. Особенности повести "Очарованный странник" Н.С. Лескова.	1	1
	Урок 59. Практическая работа. Образ Ивана Флягина в повести "Очарованный странник" Н.С. Лескова.	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 2.7 М.Е. Салтыков- Щедрин.	Содержание учебного материала	4	
	Урок 60-61. Очерк жизни и творчества М.Е. Салтыкова-Щедрина.	2	1
	Урок 62 -63 . Практическая работа «Сказки для детей изрядного возраста» . Гипербола и гротеск как способы изображения действительности.	2	2
	<i>Самостоятельная работа.</i>	-	
Тема 2.8. Ф.М. Достоевский.	Содержание учебного материала	8	
	Урок 64- 65. Сведения из биографии. Ф. М. Достоевский как мыслитель и художник.	2	1
	Урок 66 -67. Петербургский роман. Замысел и история создания романа «Преступление и наказание». Петербург Достоевского.	2	2
	Урок 68 -69. Практическая работа. Образ Раскольникова.	2	2
	Уроки 70 -71. Практическая работа Суть теории Раскольникова.	2	3
	<i>Самостоятельная работа.</i>	-	
Тема 2.9. Л.Н. Толстой.	Содержание учебного материала	8	
	Урок 72- 73. Своеобразие художественного мира Л.Н. Толстого. Этапы творческого пути.	2	1
	Урок 74 - 75 Роман-эпопея «Война и мир». История создания романа. Жанровое своеобразие романа.	2	2
	Урок76.Практическая работа. «Дорога чести» Андрея Болконского.	1	2

	Урок 77.Практическая работа. Нравственные искания Пьера Безухова.	1	2
	Урок78.Практическая работа. Значение образа Наташи Ростовой.	1	2
	Урок 79. Практическая работа. Истинный и ложный патриотизм в изображении Л.Н. Толстого. Проблема русского национального характера.	1	2
	<i>Самостоятельная работа.</i>	-	
Тема 2.10. А.П. Чехов.	Содержание учебного материала	6	
	Урок 80 - 81. А. П. Чехов. Жизнь. Творчество. Личность.	2	3
	Урок 82.Практическая работа. Особенности изображения "маленького человека" в рассказе "Человек в футляре" А. П. Чехова.	1	1
	Урок 83.Практическая работа. Духовная деградация человека в рассказе "Ионыч" А.П .Чехова.	1	2
	Урок 84. Практическая работа. Своеобразие конфликта и его решение в пьесе «Вишнёвый сад».	1	1
	Урок 85.Практическая работа Символика пьесы "Вишневый сад" А.П. Чехова.	1	2
	<i>Самостоятельная работа.</i>	-	
	Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века		2
	Урок 86. Поэзия второй половины XIX ВЕКА. Обзор.	<u>1</u>	
	Урок87. Анализ творчества поэтов второй половины 19 века.	<u>1</u>	2
Тема 3.1. Ф.И. Тютчев.	Содержание учебного материала	2	2
	Урок 88- 89. Творческая судьба Ф.И. Тютчева.		
	Урок 90- 91.Практическая работа. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева.	2	2
Тема 3.2. А.А. Фет.	Содержание учебного материала		
	Урок 92-93 Творческая судьба А.А. Фета.	2	2
	Урок 94 -95.Практическая работа. Основные мотивы лирики А.А. Фета.	2	2
Тема 3.3. А.К. Толстой.	Содержание учебного материала		
	Урок 96. Творческая судьба А.К. Толстого.	1	1
	Урок 97.Практическая работа. Стихотворения А.К. Толстого «Средь шумного бала», «Колокольчики мои...».	1	1
	<i>Самостоятельная работа.</i>	-	
Тема 3.4. Н.А. Некрасов.	Содержание учебного материала	8	
	Урок 98 - 99. Творческий путь Н.А. Некрасова.	2	3
	Урок 100 - 101 . Практическая работа. Гражданский пафос лирики. Народность лирики Н.А. Некрасова	2	2
	Урок102- 103. Практическая работа. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Жанр, композиция, сюжет, проблематика.	2	2

	Урок 104 - 105. Практическая работа. Художественные особенности поэмы «Кому на Руси жить хорошо». «Пролог»	2	2
	<i>Самостоятельная работа.</i>	-	
Литература XX ВЕКА.			
Раздел 4.			
III СЕМЕСТР		1	
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.		1	
Урок106. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале 20 века. Обзор.		1	2
	Содержание учебного материала	2	2
Тема 4.1. И.А. Бунин.	Урок 107. И. А. Бунин. Жизнь и творчество. Лирика. Точность воспроизведения человека и природы.	1	3
	Урок 108. Практическая работа. «Темные аллеи». Тема любви. Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 4.2. А.И. Куприн.	Содержание учебного материала		
	Уроки 109. А. И. Куприн. Трагическая история любви и ее авторская оценка в повести «Олеся».	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема4.3 Серебряный век русской поэзии.	Урок110. Серебряный век русской поэзии.	1	2
	Урок111. Практическая работа. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Футуризм.	1	
Тема 4.4 А.М. Горький.	Содержание учебного материала	2	
	Урок 112. А.М. Горький. Жизнь и творчество.	1	3
	Урок 113. Практическая работа. Проблема гуманизма в пьесе «На дне». Сатин и Лука: кто прав в споре о правде?	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 4.5. А.А. Блок.	Содержание учебного материала	2	
	Урок 114. Творческий путь А.А. Блока.	1	2
	Урок 115. Практическая работа. Символика поэмы "Двенадцать" А.А. Блока.	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
	Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов.	1	
	Урок116 Практическая работа .Особенности развития литературы 1920-х гг. .	1	2
Тема 5.1. С.А. Есенин.	Содержание учебного материала	2	
	Урок117. Новокрестьянский поэт С.А. Есенин. Деревенское детство поэта.	1	3
	Урок 118 . Практическая работа. Идеино - художественное своеобразие поэзии Есенина. Философская лирика.	1	2

	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 5.2. В.В. Маяковский.	Содержание учебного материала	2	
	Урок 119. В.В. Маяковский Дух бунтарства в ранней лирике. «А вы могли бы?», «Послушайте!»	1	2
	Урок 120. Практическая работа. Новаторство Маяковского. Маяковский и футуризм.	1	3
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
	Урок 121. А.А. Фадеев. Роман "Разгром"	1	1
	Урок 122. Практическая работа. Психологическая глубина изображения характеров в романе «Разгром». Революционная романтика. Полемика вокруг романа.	1	2
Раздел 5. Особенности развития литературы 1930- начала 1940-х годов.			
Тема 5.3. Литература 20- Х годов (обзор)	Содержание учебного материала		
	Урок 123. Практическая работа. Произведения русской литературы о Гражданской войне	1	1
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 5.4 М.И. Цветаева.	Содержание учебного материала	2	
	Урок 124. Сведения из биографии. Стихотворения М. Цветаевой.	1	2
	Урок 125. Практическая работа. Художественные особенности М. И. Цветаевой в лирике.	1	2
	<i>Самостоятельная работа:</i>	-	
	Содержание учебного материала	1	
Тема 5.5 О.Э. Мандельштам.	Урок 126. Практическая работа. Творческий путь О.Э .Мандельштама. Особенности лирики Мандельштама.	1	1
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 5.6 А.П. Платонов	Содержание учебного материала	1	
	Урок 127. Творческий путь А.П .Платонова. Образы-символы в повести "Котлован" А.П. Платонова	1	1
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 5.7 И.Э. Бабель	Урок 128. Практическая работа. Проблематика и особенности поэтики И.Э. Бабеля.	1	1
	Содержание учебного материала	4	
Тема 5.8 М.А. Булгаков	Урок 129. Практическая работа. Жизнь и творчество М. Булгакова. Воланд и его окружение в романе "Мастер и Маргарита" М.А .Булгакова Любовь и судьба Мастера.	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
		1	2
		1	2

Тема 5.9 А. Н. Толстой	Урок 130 - 131. Практическая работа Творчество А. Н. Толстого. Роман «Петр Первый» А. Н. Толстого – художественная история России XVIII века.		
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
VI СЕМЕСТР Тема 6.0 Михаил Александрович Шолохов	Содержание учебного материала	4	
	Урок 132-133. Творческий путь М.А. Шолохова.	2	1
	Урок 134. Практическая работа. Своеобразие жанра романа-эпопеи "Тихий Дон" М. А. Шолохова.	1	2
	Урок 135. Практическая работа. Образ Григория Мелехова в романе "Тихий Дон" М.А. Шолохова.	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 6.1. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Содержание учебного материала	3	
	Урок 136. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: О. Берггольц, К. Симонов.	1	2
	Урок 137. Практическая работа. Деятели литературы на защите Отечества. Публицистика военных лет.	1	2
	Урок 138. Практическая работа. Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе.	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 6.2. А. А. Ахматова.	Содержание учебного материала	3	
	Урок 139. Жизненный и творческий путь. Лирика А.А. Ахматовой.	1	2
	Урок 140. Практическая работа Личная и общественная темы в произведениях А. Ахматовой. Поэма «Реквием».	1	2
	Урок 141. Практическая работа. <i>Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы.</i>	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 6.3. Б.Л. Пастернак.	Содержание учебного материала	3	
	Урок 142. Жизненный путь Б. Пастернака.	1	2
	Урок 143. Практическая работа. <i>Основные мотивы в лирике поэта.</i>	1	2
	Урок 144. Практическая работа. Роман «Доктор Живаго» в контексте литературной традиции. (Обзор)	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
	Раздел 6. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов		
	Урок 145. Практическая работа. Основные направления и течения художественной прозы 1950 – 1980г.	1	2
		1	2
Тема 7.1. Творчество писателей- прозаиков в 1950-1980-е годы	Содержание учебного материала	3	
	Урок 146 . Проблематика произведений В. Шаламова. ("Надгробное слово", "Крест")	1	1
	Урок 147 – 148. Практическая работа. В. Шукшин. Рассказы «Чудик», «Срезал», «Выбираю деревню на жительство».	2	2

	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 7.2. Творчество поэтов в 1950-1980-е годы.	Содержание учебного материала	3	
	Урок149. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы.	1	2
	Урок150.Практическая работа. Поэзия Б. Ахмадулиной.	1	2
	Урок 151. Поэзия Р. Рождественского.	1	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 7.3. А.Т. Твардовский	Содержание учебного материала	4	
	Урок 153-154 . Творческая судьба А.Т. Твардовского.	2	3
	Урок 155-156. Практическая работа. Лирика А.Т. Твардовского. Поэма «По праву памяти». Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения.	2	1
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 7.4. А.И. Солженицын	Содержание учебного материала	4	2
	Урок 157-158. Творческий путь А.И. Солженицына.	2	2
	Урок 159-160 . Практическая работа. Отражение конфликтов истории в судьбе героев повести "Один день Ивана Денисовича" А.И. Солженицына.	2	2
	<i>Самостоятельная работа.</i>	-	
Тема 7.5 А.В. Вампилов	Содержание учебного материала	5	
	Урок 161. Драматургия 1950-1980гг.	1	2
	Урок162.Практическая работа. Особенности драматургии 1950 – 1980 г.	1	2
	Урок 163. Творческая судьба А. Вампилова.	1	2
	Урок 164 -165. Практическая работа. Своеобразие драмы "Утиная охота" А. Вампилова. Пьеса А. Володина «Пять вечеров», ее нравственная проблематика.	2	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 8.0 Русское литературное зарубежье 1920- 1990-х годов	Раздел 8. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов		
	Содержание учебного материала	4	
	Урок 166. Три волны эмиграции русских писателей.	2	1
	Урок 167 – 168 . Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в творчестве писателей русского зарубежья. Художественные особенности романа В. Набокова "Машенька".	2	2
	<i>Самостоятельная работа</i>	-	
Тема 9.0	Раздел 9. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.		
	Содержание учебного материала	3	

Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.	Урок 169 . Своеобразие художественной манеры В. Маканина в рассказе "Где сходилось небо с холмами".	1	2
	Самостоятельная работа	-	
	Урок 170 -171. Экзамен	2	3
	Всего	171	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.04 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	<i>1 семестр</i>		1	
	Введение. Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2		
Раздел 1.	Алгебра			
Тема 1.	Содержание учебного материала	14		
Развитие понятия о числе	1	Целые, рациональные и действительные числа. Натуральные, целые, рациональные, действительные числа.	2	1
	2	Приближенные вычисления. Действия над приближенными значениями числа Абсолютная и относительная погрешности числа. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений.	2	
	4	Комплексные числа. Действия над комплексными числами. Понятие комплексного числа. Геометрическое изображение комплексного числа. действия над комплексными числами. Характеристики комплексного числа.	2	
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		8	
	Входной контроль			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Степень с целым показателем Преобразование выражений Арифметическая и геометрическая прогрессии		3
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
Тема 2. Основы тригонометрии	Содержание учебного материала	36	
	1 <u>Синус, косинус, тангенс, котангенс.</u> Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.	2	
	2 <u>Основные формулы тригонометрии.</u> Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения, суммы и разности синусов и косинусов. Формулы двойного аргумента. Формулы половинного угла. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.	4	
	3 <u>Преобразование тригонометрических выражений.</u> Преобразование тригонометрических выражений с использованием основных формул тригонометрии. <u>Обратные тригонометрические функции.</u> Арксинус, арккосинус, арктангенс, арккотангенс. <u>Простейшие тригонометрические уравнения.</u> Решение простейших тригонометрических уравнений.	2	1,2
	<u>Решение тригонометрических уравнений.</u> Методы решения тригонометрических уравнений.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>4 <u>Решение тригонометрических неравенств</u> Методы решения тригонометрических неравенств.</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Преобразование тригонометрических выражений, на применение формул (Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения, суммы и разности синусов и косинусов. Формулы двойного аргумента. Формулы половинного угла. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.) Решение задач на вычисление обратных тригонометрических функций Приемы решения простейших тригонометрических уравнений</p>	<p>20</p> <p>8</p>	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Решение тригонометрических уравнений Основы тригонометрии	2 2 6 2	
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
Тема 3.	Содержание учебного материала	16	
Функции, их свойства и графики	1 <u>Функция, ее свойства.</u> Функция, графики. Свойства функций. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. <u>Преобразование графиков.</u> Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y=x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат. 2 <u>Тригонометрические функции $y=\sin x$, $y=\cos x$.</u> Определение тригонометрических функций, их свойства и графики. <u>Тригонометрические функции $y=\operatorname{tg} x$, $y=\operatorname{ctg} x$.</u> Определение тригонометрических функций, их свойства и графики. <u>Исследование и построение графиков функций.</u> Исследование и построение графиков функций.	2 2	1, 2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>3 <u>Решение задач по теме «Функции и их графики».</u> Решение задач на исследование функций и построение графиков.</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия Преобразования графиков Исследование функций Функции, их свойства и графики	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	3
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<i>2 семестр</i>		
Раздел 2.	Геометрия		
Тема 4.	Содержание учебного материала	18	
Прямые и плоскости в пространстве	1 <u>Аксиомы стереометрии.</u> Стереометрия. Основные фигуры стереометрии. Аксиомы стереометрии. <u>Параллельность в пространстве.</u> Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости: определение, признаки и свойства.	2	1, 2
	2 <u>Параллельности плоскостей: определение, признаки и свойства.</u> Решение задач на применение признаков и свойств. <u>Перпендикулярность в пространстве.</u> Перпендикулярность прямой и плоскости: определение, признаки и свойства. Перпендикулярность плоскостей. Решение задач на применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей.	2	
	3 <u>Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямыми и плоскостями.</u> Перпендикуляр и наклонная. Расстояние от точки до плоскости. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Угол между скрещивающимися прямыми.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	4		4	
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия Параллельность прямых и плоскостей Перпендикулярность прямых и плоскостей Решение задач по теме «Прямые и плоскости в пространстве» (Решение задач на распознавание начертания и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей в пространстве. Задачи на построение взаимного расположения прямых и плоскостей).		8 2 2 4	3
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>не предусмотрено</i>	
Тема 5.	Содержание учебного материала		16	
	1	<u>Декартовы координаты в пространстве.</u>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Векторы в пространстве и действия над векторами	2	
	Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	2	
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
Раздел 1.	Алгебра		
Тема 6.	Содержание учебного материала	38	
Начала математического анализа	1 <u>Последовательности и их пределы.</u> Способы задания и свойства числовых последовательностей.	2	1, 2
	2 <u>Производная функции.</u> Приращение аргумента, приращение функции. Понятие о производной функции. Правила дифференцирования. Таблица производных.	2	
	3 <u>Техника дифференцирования.</u> Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций.	2	
	4 <u>Геометрический и механический смысл производной.</u> Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции. Механический смысл производной. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.	2	
	5 <u>Производная сложной функции.</u> Понятие сложной функции. Правило нахождения производной сложной функции.	2	
	6 <u>Применения непрерывности и производной.</u> Непрерывность функции. Метод интервалов.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>7 Применения производной в физике и технике. <u>Исследование функции на монотонность и экстремум.</u> Решение задач на нахождения промежутков возрастания и убывания, точек экстремума и экстремумов.</p> <p>8 <u>Наибольшее и наименьшее значения функции.</u> Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах.</p> <p>9 <u>Исследование функции с помощью производной.</u> Применение производной к исследованию функций и построению графиков.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Вычисление производной (Решение задач на вычисление производной функции).</p> <p>Дифференцирование сложной функции (Решение задач на нахождение производной сложной функции).</p> <p>Метод интервалов</p> <p>Исследование функции на монотонность</p> <p>Наибольшее и наименьшее значения функции</p> <p>Исследование функции с помощью производной (Применение производной к исследованию функций и построению графиков).</p> <p>Производная функции и ее применение.</p>	<p>20</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
		2	
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
	<i>3 семестр</i>		
Раздел 2.	Геометрия		
Тема 7.		38	
Многогранники и круглые тела	1 <u>Понятие многогранника.</u> Двугранный угол. Трехгранный и многогранный углы. Определение многогранника. Вершины, ребра, грани многогранника.	2	1, 2
	2 <u>Призма.</u> Призма: определение, вершины, ребра, грани, высота, основания, диагональ. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Формулы для вычисления боковой и полной поверхностей и объема призмы.	2	
	3 <u>Параллелепипед.</u> Параллелепипед. Куб. Симметрия в кубе, в параллелепипеде, в призме. Формулы для вычисления боковой и полной поверхностей и объема параллелепипеда и куба.	2	
	4 <u>Пирамида.</u> Пирамида: определение, вершины, ребра, грани, высота, ось, апофема, основание. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрия в пирамиде.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>5 <u>Многогранники, их общие свойства</u></p> <p>6 <u>Цилиндр.</u> Цилиндр: определение, свойства, развертка, сечения, образующая, ось, высота, основания. Формулы для вычисления боковой и полной поверхностей и объема цилиндра.</p> <p>7 <u>Конус.</u> Конус: определение, свойства, развертка, сечения, образующая, ось, высота. Формулы для вычисления боковой и полной поверхностей и объема конуса.</p> <p>8 <u>Шар.</u> Шар: определение, свойства, развертка, сечения, радиус, диаметр. Сфера. Формулы для вычисления поверхности и объема шара. Касательная плоскость к сфере.</p> <p>9 <u>Тела вращения, их общие свойства. Вписанные и описанные многогранники. О понятии тела и его поверхности в геометрии.</u></p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>	
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	<p>Практические занятия</p> <p><u>Решение задач по теме «Многогранники».</u> Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов. Изображение тел и построение рисунка по условию задачи.</p> <p><u>Решение задач по теме «Поверхности и объемы многогранников».</u> Решение задач на вычисление поверхностей и объемов многогранников.</p> <p><u>Решение задач по теме «Тела вращения».</u> Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей и объемов. Изображение тел и построение рисунка по условию задачи.</p> <p><u>Решение задач по теме «Поверхности и объемы тел вращения».</u></p>	<p>19</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Решение задач на вычисление поверхностей и объемов тел вращения. <u>Многогранники и круглые тела</u>	4 3	
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
	<i>4 семестр</i>		
Раздел 1.	Алгебра		
Тема 8.	Содержание учебного материала	20	
Интеграл и его применение	1 <u>Первообразная.</u> Понятие первообразной функции. Таблица первообразных. Правила нахождения первообразных.	2	
	2 <u>Интеграл.</u> Определение неопределенного интеграла и его свойства. Формула Ньютона — Лейбница. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции.	2	
	3 <u>Криволинейная трапеция.</u> Определение криволинейной трапеции. Геометрический смысл	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	4	определенного интеграла. <u>Площади плоских фигур.</u> Построение плоской фигуры и вычисление ее площади.	2	
	5	<u>Объем тел вращения.</u> Примеры применения интеграла в геометрии.	2	
Тема 9.	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия Решение задач на нахождение первообразной функции (Нахождение первообразных функции, используя таблицу первообразных и правила вычисления первообразных) Интеграл. Формула Ньютона-Лейбница Решение задач на интегрирование функций Решение задач на вычисление площади плоских фигур и объемов тел вращения Интеграл и его применение		10 2 2 2 2	3
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>не предусмотрено</i>	
	Содержание учебного материала		38	
	1	<u>Корень n-ой степени и его свойства.</u> Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	14	Методы решения логарифмических неравенств. <u>Степенная функция. Обратная функция</u> Определение степенных функций, их свойства и графики. Понятие обратной функции. .	2	
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия Решение иррациональных уравнений Решение показательных уравнений и неравенств Логарифмы и их свойства Решение логарифмических уравнений и неравенств Корни, степени и логарифмы		10 2 2 2 2 2	3
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>не предусмотрено</i>	
Тема 10.	Содержание учебного материала		18	
Уравнения и неравенства	1	<u>Системы уравнений.</u> Решение систем уравнений.	2	1, 2
	2	<u>Понятие о дифференциальных уравнениях</u>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия <u>Рациональные уравнения и неравенства.</u> Методы решения рациональных уравнений и неравенств. <u>Иррациональные уравнения и неравенства.</u> Методы решения иррациональных уравнений и неравенств <u>Тригонометрические уравнения.</u> Методы решения тригонометрических уравнений <u>Показательные уравнения и неравенства</u> Методы решения показательных уравнений и неравенств. <u>Логарифмические уравнения и неравенства.</u> Методы решения логарифмических уравнений и неравенств. <u>Решение прикладных задач на составление уравнений и неравенств</u> <u>Решение задач по теме «Уравнения и неравенства».</u> Решение уравнений и неравенств по известным алгоритмам.	14 2 2 2 2 2 2	3
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 3.	Комбинаторика, статистика и теория вероятностей	27	
Тема 11.	Содержание учебного материала	8	
Элементы комбинаторики	1 <u>Основные понятия комбинаторики.</u> Факториал. Комбинаторика. Правила сложения и умножения. <u>Размещения, перестановки и сочетания.</u>	2	1
	2 <u>Размещения, перестановки и сочетания без повторений и с повторениями.</u> Решение комбинаторных задач. <u>Бином Ньютона. Треугольник Паскаля.</u> Формула бинома Ньютона. Треугольник Паскаля.	2	
	3	2	
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия Решение комбинаторных задач	2	3
	Контрольные работы Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i> <i>не предусмотрено</i>	
Тема 12.	Содержание учебного материала	10	
1	<u>Основные понятия теории вероятностей.</u> Испытание и событие. Виды событий. Действия над событиями.	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
Элементы теории вероятностей	2	<u>Классическое определение вероятностей.</u> Вероятность. Классическое определение вероятностей. Свойства вероятностей. <u>Сложение и умножение вероятностей событий.</u> Теоремы вероятностей событий. <u>Случайные величины.</u> Дискретные случайные величины. Закон распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины	2		
	3		2		
	4		2		
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>		
	Практические занятия Решение вероятностных задач		2		3
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>		
Самостоятельная работа обучающихся		<i>не предусмотрено</i>			
Тема 13.	Содержание учебного материала		9		
	1	<u>Представление статистических данных.</u> Статистика. Выборка. Частота. Представление данных (таблицы,	2	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Элементы математической статистики	2	диаграммы, графики). <u>Выборочные характеристики.</u> Среднее арифметической, выборочная дисперсия, выборочное среднее квадратическое отклонение. Обобщающее повторение	2	
	3		2	
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		3	3
	Итоговая контрольная работа			
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
Самостоятельная работа обучающихся		<i>не предусмотрено</i>		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>			<i>не предусмотрено</i>	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрены)</i>			<i>не предусмотрено</i>	
Консультации			2	
Промежуточная аттестация			16	
Всего:			299	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «Национальная кухня»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
Раздел 1. Национальная кухня как предмет изучения			30 10/18	
Тема 1.1 Принципы формирования национальных традиций и культур питания	Содержание учебного материала		2/2	
	1 Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Основные факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни.	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	1,2
	Лабораторные работы		«Не предусмотрено»	
	Практические занятия № 1	<i>ОК 01-11</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	1.Составление таблицы (схемы): «Классификация национальных кухонь и их характерные особенности	<i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	1,2
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.2 Особенности национальной кухни славянских народов	Содержание учебного материала		2/6	
	1	<p>Этапы развития русской кухни. Основные факторы, определяющие особенности русской кухни. Отличительные признаки общерусской национальной кухни. Советская кухня: национальные традиции, интернационализм, терпимость, уважение и интерес к кулинарным традициям всех народов. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд.</p> <p>История развития Украинской и Белорусской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Широкое использование комбинированных способов тепловой обработки, разных способов измельчения.</p> <p>Классические блюда. Технология приготовления традиционных блюд кухни славянских народов. Способы оформления и подачи.</p>	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	Лабораторные работы		«Не предусмотрено»	
	Практические занятия № 2,3,4 2. Составление схемы «Этапы развития русской кухни»	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	2,3
	3. Приготовление блюд славянской кухни: русской	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	
	4. Приготовление блюд славянской кухни: Украинской и Белорусской	<i>ОК 01-11</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
		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	2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
	Содержание учебного материала		2/4	
Тема 1.3 Кавказская национальная кухня	1 Основные факторы, определяющие особенности кавказской кухни. Сходство и различия национальных кухонь народов Закавказья. Традиции, режим питания, особенности грузинской кухни и кулинарные предпочтения. Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста. и приправ, сыров, фасоли. Основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки. Широкое использование зелени, пряностей Ассортимент наиболее популярных национальной кухни различных районов Грузии, Азербайджанской и Армянской кухни. Технология приготовления блюд. Их особенность. Подача и оформление.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	2	2,3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
		ПК 5.1-5.5		
	Лабораторные работы		«Не предусмотрено»	
	Практические занятия № 5-6 5. Составление таблицы: «Сходство и различия национальных кухонь народов Закавказья»	ОК 01-11 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	2	2,3
	6. Приготовление блюд кавказской кухни: - Армянской, Грузинской Азербайджанской: подбор рецептур блюд, составление технологических катр блюд, характеристика сырья и др.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.4 Национальные кухни народов Центральной Европы	Содержание учебного материала		2/4	
	1 Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь. Особенности национальных кухонь народов европейских стран. Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия: традиции, отличительные особенности. Технология блюд и кулинарных изделий.	ОК 01-11 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	2	2,3
	Лабораторные работы		«Не предусмотрено»	
	Практические занятия № 7-8 7. Составление таблицы: «Особенности национальных кухонь народов европейских стран»	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	8. Приготовление блюд центральной Европы: подбор рецептур блюд, составление технологических катр блюд, характеристика сырья и др.	ОК 01-11 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	2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.5	Содержание учебного материала		2/2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5	6
Национальные кухни народов стран Центрально-Восточной Азии	1.	<p>Особенности технологии и ассортимент продукции восточноазиатской кухни: Корея, КНР, Япония и Монголия.</p> <p>Китайская кухня: типичные блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и простонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на экономное приготовление и всеядность. Правила приготовления блюд из риса в японской кухне. Ассортимент. Блюда лапшовые – основная и дополнительная еда. Место бобовых продуктов (тофу и мисо), рыбы в японской кулинарии. Разновидности суши, роллы.</p> <p>Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи. (Источник по теме: https://visasam.ru/emigration/vybor/strany-centralnoi-azii.html)</p>	<p><i>ОК 01-11</i></p> <p><i>ПК 1.1-1.4</i></p> <p><i>ПК 2.1-2.8</i></p> <p><i>ПК 3.1-3.6</i></p> <p><i>ПК 4.1-4.5</i></p> <p><i>ПК 5.1-5.5</i></p>	2	2,3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	Лабораторные работы		«Не предусмотрено»	
	Практические занятия № 9 9. Приготовление блюд китайской, корейской, японской кухни: подбор рецептур блюд, составление технологических катр блюд, характеристика сырья и др.	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	2,3
	Контрольные работы		-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы;</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой;</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов;</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах оборудования, инвентаря и т.д.;</p> <p>Подготовка сообщений (докладов, рефератов), презентаций по заданным темам: <i>(тематика)</i></p> <p>«Развития национальных кухонь в РФ»;</p> <p>«Украина, бывшая житница Российской империи»;</p> <p>«Особенности национальной Белорусской кухни»;</p> <p>«Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий грузинской кухни»;</p> <p>«Кулинарные таланты Азербайджана»;</p> <p>«Республика вкуса - Армянская кухня»;</p> <p>«Традиции и обычаи гостеприимства народа Центрально-Восточной Азии»;</p>		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	«Кулинарная нация кухни тюркоязычного народа» Презентация на тему: «Блюда Кавказской кухни»; «Путешествие по Европе»			
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			«Не предусмотрено»	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			«Не предусмотрено»	
Дифференцированный зачет				
Всего:			30	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета
ОУП.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	Содержание учебного материала	16	
	1 Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.		2
	2 Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.		2
	3 Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.		2
	4 Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.		2
	5 Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.		2
	6 Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	7	Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».		2
	8	Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия №1 Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки. №2 Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения. №3 Правовые основы взаимоотношения полов		6	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Содержание учебного материала		18		
Тема 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	1	Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера		2
	2	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).		2
	3	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.		2
	4	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.		2
	5	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>6 Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.</p> <p>7 Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.</p> <p>8 Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.</p> <p>9 Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>10 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.</p>		<p></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	7	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	№4 Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте. №5 Изучение первичных средств пожаротушения. №6 Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени. №7 Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате заложников. Контрольные работы Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3. Основы обороны государства и воинская обязанность	Содержание учебного материала	19	
	1 История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.		2
	2 Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.		2
	3 Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.		
	4	Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.		2
	5	Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.		2
	6	Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.		2
	7	Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы		2
	8	Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий —		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.		
9	Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.		2
10	Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.		2
11	Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.		2
12	Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	13	Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 4. Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала		19	
	1	Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».		2
	2	Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.		2
	3	Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.		2
	4	Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.		2
	5	Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	6 Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.		2
	7 Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.		2
	8 Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.		2
	9 Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания		2
	10 Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.		2
	11 Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.		2
	12 Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия №8 Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях. №9 Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. №10 Первая помощь при переломах. №11 Первая помощь при ожогах, отморожениях, поражения электрическим током. №12 Первая помощь при ранениях №13. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути.	12	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрены)</i>		-	
Всего:		72	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Коды формируемых компетенций	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
<p style="text-align: center;">Тема 1.</p> <p>Предпринимательство и его роль в экономике</p>	Содержание учебного материала	ОК1-ОК6, ОК10,ОК11		2	
	<p>1 Предпринимательство и его роль в экономике</p> <p>История развития предпринимательства в России. Сущность, функции, цели и задачи предпринимательства. Особенность предпринимательской деятельности. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Основные качества предпринимателя. Современные тенденции предпринимательства.</p>				
	Лабораторные работы			-	3
	<p>Практическая работа №1.Введение в основы предпринимательства.</p>	ОК1-ОК6, ОК10,ОК11		2	
	Контрольные работы			-	
<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.</p>		0,25			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Коды формируемых компетенций	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
	<p>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>3. Подготовка рефератов по теме: «Известные предприниматели России».</p>			
<p>Тема 2</p> <p>Формы и виды предпринимательской деятельности</p>	Содержание учебного материала	ОК1-ОК6, ОК10, ОК11	2	3
	<p>Формы и виды предпринимательской деятельности.</p> <p>Субъекты предпринимательства. Объекты предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Юридические лица и их классификация. Формы предпринимательства: организационно-правовые, организационно-экономические. Виды предпринимательской деятельности.</p>			
	Лабораторные работы		-	
	<p>Практическая работа №2 Организационно-правовые формы организации предпринимательской деятельности.</p>		2	
	Контрольные работы		-	
<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.</p>		0,25		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Коды формируемых компетенций	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
	<p>2. Подготовка рефератов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Антимонопольное регулирование создания и деятельности организационно-экономических форм предпринимательства», - «Реорганизация акционерных обществ». 			
<p>Тема 3. Предпринимательская идея и ее выбор</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>OK1-OK6, OK10,OK11</p>		<p>3</p>
	<p>Предпринимательская идея и ее выбор. Сущность предпринимательской идеи. Источники предпринимательских идей. Банк идей: понятие, необходимость, условия формирования и условия. Этапы формирования, оценки и реализации предпринимательской идеи. Оценка предпринимательского потенциала</p>			
	<p>Практическая работа №3 Процесс создания предпринимательской идеи</p>		<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем. 2. Подготовка информации по теме: «Истории необычных идей бизнеса, изменивших мир».</p>		<p>0,25</p>	
<p>Тема 4.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>OK1-OK6, OK10,OK11</p>		<p>3</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Коды формируемых компетенций	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Предпринимательская среда		<p>Предпринимательская среда. Понятие предпринимательской среды, ее формирование и эффективность. Внешняя предпринимательская среда (макросреда): понятие, факторы, методы анализа. Внутренняя предпринимательская среда (микросреда): понятие, факторы, методы анализа.</p>		2	
		<p>Практическая работа №4 Анализ методов оценки предпринимательской среды</p>		2	
		<p>Самостоятельная работа: Подготовка к дискуссии «Необходимость изучения внешней среды предпринимательской структуры»</p>		0,25	
Тема 5. Предпринимательский риск		<p>Содержание учебного материала</p>	OK1-OK6, OK10,OK11		3
		<p>Предпринимательский риск. Понятие предпринимательского риска и его сущности. Виды и классификация рисков. Основные методы оценки и уменьшения предпринимательских рисков.</p>		2	
		<p>Практическая работа №5 Оценка предпринимательских рисков</p>		2	
		<p>Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем. 2. Подготовка рефератов по темам: «Диверсификация крупного предприятия как метод страхования рисков», «Самострахование как метод снижения рисков».</p>		0,25	
Тема 6.		<p>Содержание учебного материала</p>	OK1-OK6, OK10,OK11		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Коды формируемых компетенций	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Маркетинг- основной инструмент предпринимательства		Маркетинг- основной инструмент предпринимательства. Понятие, цель, эволюция маркетинга. Задачи и принципы маркетинга. Классификация маркетинга. Маркетинг взаимодействия. Жизненный цикл взаимоотношений с покупателем. Структура функции маркетинга. Комплекс маркетинга. Управление маркетингом в предпринимательской структуре		2	3
	Практическая работа №6 Роль маркетинга в предпринимательстве.			2	
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем. 2.Подготовка реферата по теме: «Методы конкурентной борьбы».			0,25	
Тема 7. Проектирование бизнес- модели	Содержание учебного материала		OK1-OK6, OK10,OK11		
		Проектирование бизнес-модели. Понятие, цели, технологии, разработки бизнес-модели. Типы бизнес-моделей. Структура бизнес-модели.		6	3
	Практическая работа №7 Разработка макета бизнес-модели			2	
	Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем. 2. Подготовка презентации «Разработка макета бизнес-идеи»			0,25	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Коды формируемых компетенций	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 8. Оценка эффективности предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	ОК1-ОК6, ОК10,ОК11		3
	Понятие эффекта и эффективности. Классификации видов эффективности предпринимательской деятельности. Основные показатели экономической эффективности предпринимательской деятельности. Методика расчета показателей экономической эффективности.		4	
	Практическая работа	-	-	
	Самостоятельная работа: -Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем. Подготовка к зачету		0,25	
Всего			36	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.5 «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала			4	
	1	<p>Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского отчета.</p> <p>Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.</p>	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	1,2
	2	<p>Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.</p> <p>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса</p>	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
	Лабораторные работы			<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия			-	
	Контрольные работы			-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации: Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/				
Тема 2.	Содержание учебного материала			6/6	
Ценообразование в общественном питании	1	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План меню, его назначение, виды, порядок составления.	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4;	2	2,3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
			ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5		
	2	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	2,3
	3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	2,3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия: № 1-3		6	
	1. Организация работы и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	ОК01-05; ОК09,10	2	
	2. Калькуляция розничных цен на блюда, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия.	ПК 1.2-1.4;	2	
	3. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	
Контрольные работы				
Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 3.	Содержание учебного материала		2	
Материальная ответственность. Инвентаризация.	<p>1 Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности. Отчетность материально-ответственных лиц.</p> <p>Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.</p>	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8;	2	2,3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
		ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5		
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Изучение Трудового Кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора);</p> <p>2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств»</p> <p>Источники информации:</p> <p>- Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: (по сост. на 1 мая 2016г.). – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации);</p> <p>- Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств»</p> <p>http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</p>		1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовые организации питания	Содержание учебного материала			2/2	2,3
	1	Задачи и правила организации учета в кладовые предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятии питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	
	Лабораторные работы			<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия: № 4			2	
	4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.		ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6;	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
			ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5		
	Контрольные работы			-	
	Самостоятельная работа обучающихся:				
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала			4/2	2,3
1	Организация учета на производстве. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	2,3	
2	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6;	2	2,3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
			ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5		
	Лабораторные работы			<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия: № 5			2	
	5.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		ОК01-05; ОК09,10 ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	
	Контрольные работы			-	
	Самостоятельная работа обучающихся:			-	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала			2	
	1	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	ОК01-05; ОК09,10		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
		Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.	ПК 1.2-1.4; ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.5	2	2,3
	Лабораторные работы			<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия			-	
	Контрольные работы			-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998г. № 55 Источники информации: 1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305 2. «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»			1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
	http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016г.) Утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998г. № 55 http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/			
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			<i>Не предусмотрено</i>	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			<i>Не предусмотрено</i>	
	Всего:	32		

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Основы микробиологии в пищевом производстве	10	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	4	
	1 Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	2	2,3
	Лабораторные работы	«не предусмотрено»	
	Практические занятия: Практическое занятие № 1 «Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов» Практическое занятие № 2 «Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах»	2	
	Контрольные работы	«не предусмотрено»	
	Самостоятельная работа обучающихся	«не предусмотрено»	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6	
	1 Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения,	2	2,3

		меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		
	2	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	2	
		Лабораторные работы	«не предусмотрено»	
		Практические занятия: Практическое занятие №3 «Пищевые заболевания» Практическое занятие №4 «Пищевые отравления»	2	
		Контрольные работы	«не предусмотрено»	
		Самостоятельная работа обучающихся	«не предусмотрено»	
Раздел 2.		Основы физиологии питания	12	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания		Содержание учебного материала		
	1	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	2
		Лабораторные работы	«не предусмотрено»	
		Практические занятия	«не предусмотрено»	
		Контрольные работы	«не предусмотрено»	
		Самостоятельная работа обучающихся	«не предусмотрено»	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи		Содержание учебного материала		
	1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	2
		Лабораторные работы	«не предусмотрено»	
		Практические занятия	«не предусмотрено»	
		Контрольные работы	«не предусмотрено»	
		Самостоятельная работа обучающихся	«не предусмотрено»	

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала			
	1	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	2,3
	Лабораторные работы		«не предусмотрено»	
	Практические занятия: Практическое занятие № 5 «Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи» Практическое занятие № 6 «Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека»		2	
	Контрольные работы		«не предусмотрено»	
	Самостоятельная работа обучающихся		«не предусмотрено»	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала			
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	2	2,3
	Лабораторные работы		«не предусмотрено»	
	Практические занятия: Практическое занятие № 7-8 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»		2	
	Контрольные работы		«не предусмотрено»	
	Самостоятельная работа обучающихся		«не предусмотрено»	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		12	
Тема 3.1	Содержание учебного материала			
	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.	2	2

Личная и производственная гигиена		Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
		Лабораторные работы	«не предусмотрено»	
		Практические занятия	«не предусмотрено»	
		Контрольные работы	«не предусмотрено»	
	Самостоятельная работа обучающихся	«не предусмотрено»		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям		Содержание учебного материала		
	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	2,3
		Лабораторные работы	«не предусмотрено»	
		Практические занятия: Практическое занятие № 9-10 «Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования»	2	
		Контрольные работы	«не предусмотрено»	
		Самостоятельная работа обучающихся	«не предусмотрено»	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов		Содержание учебного материала		
	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	2,3
		Лабораторные работы	«не предусмотрено»	

	Практические занятия: Практическое занятие № 11-12 «Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)»	2	
	Контрольные работы	«не предусмотрено»	
	Самостоятельная работа обучающихся	«не предусмотрено»	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала		
	1 Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	1	2,3
	Лабораторные работы	«не предусмотрено»	
	Практические занятия	«не предусмотрено»	
	Контрольные работы (дифференцированный зачет)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	«не предусмотрено»	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		2	
Всего:		36	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тематический план и содержание учебного предмета УП.01 Основы проектной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1.	Проектная деятельность	12		
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	2		
Проект, как один из видов самостоятельной деятельности студента.	1 Введение. Содержание предмета и его связь с другими дисциплинами, роль и место в подготовке студента к профессиональной деятельности. Типы и виды проектов.			1
	2 Последовательность выполнения проекта.	2		1
	3 Выбор и формулирование темы, постановка целей, определение гипотезы.	2		2
	4 Методы работы с источниками информации.	2		2
	5 Информационные ресурсы. Отработка методов поиска информации.	2		2
	6 Основы проектирования. Контрольная работа.	2		3
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	6		
Раздел 2.	Оформление и презентация проектов.	6		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Структура, правила оформления и презентация учебного проекта.	7	Общие требования к оформлению текста	2	
	8	Общие требования к оформлению презентации PowerPoint	2	
	9	Правила написания тезисов к защите проекта. Правила публичного выступления.	2	
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практические занятия		не предусмотрено	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
Дифференцированный зачет		2		
Примерная тематика курсовой работы (проекта)		не предусмотрено		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		не предусмотрено		
Всего:		20		

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОП.2 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	5	6	
Раздел 1. Общая часть товароведения			16/18		
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах			4/2		
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала				
	1.	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	ОК 01,02,10 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	2	1,2
	Лабораторные работы			<i>«не предусмотрено»</i>	
	Практические занятия № 1-2: 1. Подготовка рабочего места, выбор безопасного эксплуатирования оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		ОК 01,02,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	2. Ознакомление с регламентами, стандартами и нормативно-технической документацией, используемой при определении качества сырья и производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	ОК 01,02,10 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	1	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.2	Содержание учебного материала			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5	6
Химический состав пищевых продуктов	1.	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	ОК 01,02,10 ПК 1.1-1.4	1	1,2
	2.	Энергетическая ценность пищевых продуктов.	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	1	
	Лабораторные работы			«не предусмотрено»	
	Практические занятия			-	
	Контрольные работы			-	
Самостоятельная работа обучающихся			-		
Тема 1.3 Классификация и качество продовольственных товаров	Содержание учебного материала				
	3.	Классификация, качество и безопасность продовольственных товаров.	ОК 01,02,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	1	1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	Лабораторные работы		«не предусмотрено»	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Изучение нормативных материалов; Решение задач и упражнений по образцу; Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Подготовка сообщений по заданным темам.		1	
Тема 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров			12/16	
	Содержание учебного материала		2/4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5	6
Тема 2.1 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	<i>ОК 01,02,10</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	1,2
		Лабораторные работы		«не предусмотрено»	
		Практические занятия № 3-4: 3.Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту	<i>ОК 01,02,10</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i>	2	
		4.Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	
		Контрольные работы		-	
		Самостоятельная работа обучающихся		-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5	6
Тема 2.2 Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	Содержание учебного материала			2/2	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.	ОК 01,02,10 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	2	1,2
	Лабораторные работы			«не предусмотрено»	
	Практические занятия № 5-6: 5.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 6.Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого, герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		ОК 01,02,10 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	1 1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	5	6	
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.3 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		2/2		
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение, условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов, птицы, дичи.	<i>ОК 01,02,10</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	1,2
	Лабораторные работы		«не предусмотрено»		
Практические занятия № 7: 7.Органолептическая оценка качества мяса, птицы, дичи.	<i>ОК 01,02,10</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i>	2			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 2.5 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		2/2	
1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение, условия, сроки хранения яичных продуктов и пищевых жиров	ОК 01,02,10 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	2	
	Лабораторные работы		«не предусмотрено»	
	Практические занятия № 9-10: 9.Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и не допустимых дефектов.	ОК 01,02,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	10.Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров по стандарту. Контрольные работы Самостоятельная работа обучающихся	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	1 - -	
Тема 2.6 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения зерновых товаров. Лабораторные работы Практические занятия № 11:	ОК 01,02,10 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 01,02,10 ПК 1.1-1.4	1/2 1 «не предусмотрено» 2	1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	5	6	
	11.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5			
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		1/2		
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение, условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.	ОК 01,02,10 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	1	1,2
	Лабораторные работы			«не предусмотрено»	
Практические занятия № 12:		ОК 01,02,10			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	12.Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	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	2	
	Контрольные работы		-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;</p> <p>Изучение нормативных материалов;</p> <p>Решение задач и упражнений по образцу;</p> <p>Решение ситуационных производственных (профессиональных задач);</p> <p>Подготовка сообщений по заданным темам.</p>		1	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта)		«не предусмотрено»	
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		«не предусмотрено»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
Всего:		36		

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.6 Охрана труда

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	ОК 1-7, ОК 9,10		2
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда			10	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		2	
Законодательство в области охраны труда	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2

	<p>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>		2
	<p>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>		2
	<p>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>		2
	<p>Практические занятия</p>		2	

	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда			
Тема 1.2	Содержание учебного материала		2	
Обеспечение охраны труда	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6		2

	требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов.	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		2	
Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8		2

	Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания			10	

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		2	
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2

	Практические занятия		2		
	2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам				
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 2.2	Содержание учебного материала		4		
Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	ОК 1-7, ОК 9,10			2
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	ОК 1-7, ОК 9,10			2
	Практические занятия		2		
	3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов				
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 3 Электробезопасность			12		

и пожарная безопасность				
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала		2	
1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2		
2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2		
3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	2		

		ПК 5.1-5.5		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 3.2	Содержание учебного материала		4	
Пожарная безопасность	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6		2

	безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5		2

		ПК 5.1-5.5		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	Практические занятия		4	
	4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. 5. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 3.3	Содержание учебного материала		2	
Требования безопасности к производственному оборудованию	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5		2
				2

		ПК 5.1-5.5		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		2
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			36	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля

ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профес- сиональ- ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические	в т.ч., курсовая проект (работа)*,	всего, часов		в т.ч., курсовой проект (работа)*,

				занятия, часов	часов		часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1.-1.4 ОК.01-11	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	87	80	42	-	7	-		-	
ПК 1.1.-1.4 ОК.01-11	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	138	132	64		6				
ПК 1.1.-1.4 ОК.01.11	Учебная и производственная практика	180							108	72
ПК 1.1.-1.4 ОК.01-11	Квалификационный экзамен	18								
	Всего:	423	212	106	-	13	-	108	72	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Раздел 1 ПМ.1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				87	
МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				80 38/42	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание			6	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье.				
	3.	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
		Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
		Практические занятия			-	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание				10/12	
	1.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	2.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Правила ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
	Практические занятия			12		
	<i>Практическое занятие 1.</i> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6		
	<i>Практическое занятие 2.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание			10/14		
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		2
	2.	Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			кондитерского производства»		
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
	Практические занятия			14	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	8	
	<p>Практическое занятие 4. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки</p>	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p>			12/16	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.	ПО1-ПО2;	Кабинет «Технологии	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			У1-У4; Зн1-Зн5	кулинарного и кондитерского производства»		
	3.	Организация процесса механической кулинарной обработки кролика, приготовления полуфабрикатов из него.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4..	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	6.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, правила ухода за ними	ПО1-ПО2; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>			-	
	Практические занятия			16	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	8	
	<i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	
	<i>Практическое занятие 7.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	ПО1-ПО2; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	
	<i>Дифференцированный зачет</i>				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 				7	
Раздел 2 ПМ.1				138	
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него				132	
МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов				68/64	
	Содержание			10/12	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2
	3.	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных, охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов и грибов.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения		
	Практические занятия			12			
	<i>Практическое занятие 1.</i> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка и нарезка корнеплодов	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6			
	<i>Практическое занятие 2.</i> Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6			
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание			8/14			
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		2	2
	2.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	3.	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
		Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
		Практические занятия			14	
		Практическое занятие 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	8	
		Практическое занятие 4. Обработка нерыбного водного сырья	ПО1-ПО5; У1-У6;	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
		Зн1-Зн5				
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание			12/4		
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	3.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2		
	<i>Практическое занятие 6.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2		
Тема 2.4 «Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов»	Содержание			14/6		
	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества сырья.		Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	2.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	6	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		кондитерского производства»		
	3.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				6	
	Практическое занятие 7. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов		ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
Тема 2.5 «Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание				8/10	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	3.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
		Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
		Практические занятия			10	
		Практическое занятие 8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	ПО1-ПО5; У1-У6;	Учебная мастерская	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
		Зн1-Зн5	«Кулинарного цеха»			
	Практическое занятие 9. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			6/6		
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		2
	2.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		4
	Лабораторные работы – не предусмотрено					-
	Практические занятия					6

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
	<i>Практическое занятие 10.</i> Обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Заправка тушек.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			10/12		
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	3.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>			-	
	Практические занятия			12	
	<i>Практическое занятие 11.</i> Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 12.</i> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	Дифференцированный зачет	ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5			
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.1					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 				6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 				
<p>Учебная практика ПМ.1</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять готовность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а так же соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обработать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 4. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 		ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	108	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>		<p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p> <p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p>		
<p>Производственная практика ПМ.1</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p>		<p>ПО1-ПО5; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>«Кухня организации питания»</p>	<p>72</p>	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
<p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	<p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>		<p>«Кухня организации питания»</p> <p>«Кухня организации питания»</p>		
	<p>Итого по ПМ.1</p>			<p>423</p>	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля

ПМ.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профес- сиональ- ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические	в т.ч., курсовая проект (работа)*,	всего, часов		в т.ч., курсовой проект (работа)*,

				занятия, часов	часов		часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-2.8 ОКО1-11	Раздел модуля 1. Организация Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	85	82	42	-	3	-		-	
ПК 2.1-2.8 ОКО1-11	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	234	226	114		8				
ПК 2.1-2.8 ОКО1-11	Учебная и производственная практика	396							144	252
ПК 2.1-2.8 ОКО1-11	Квалификационный экзамен	18								
	Всего:	733	308	156	-	11	-	144	252	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
1	2				3	4
Раздел модуля 1. ПМ.2						
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
МДК.2.1						
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						
Содержание						
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1.	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Классификация способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и ее значение.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	3.	Характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия			-	-	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание				10/14	
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
				кондитерского производства»		
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Организация хранения и отпуска супов с раздачи/прилавка, готовых бульонов, отваров, супов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Организация упаковки и подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	5.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
		Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
		Практические занятия			14	
		Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
		Практическое занятие 2. Составление технологических схем приготовления заправочных супов, супов-пюре	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
		Практическое занятие 3. Составление технологических карт приготовления заправочных супов, супов-пюре	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			кондитерского производства»		
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	Практическое занятие 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	Практическое занятие 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание				8/12	
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			кондитерского производства»		
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>			-	
	Практические занятия			12	
	<i>Практическое занятие 8. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	<i>Практическое занятие 9-10. Составление технологических схем приготовления соусов</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	
	<i>Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
	<i>Практическое занятие 12. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления соусов с мукой</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2		
	<i>Практическое занятие 13. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления соусов без муки</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание			14/16		
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	3.	Организация хранения, отпуска горячих блюд и кулинарных изделий с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий к отпуску на вынос	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4..	Организация хранения, отпуска закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых закусок к отпуску на вынос	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд и кулинарных изделий, процессу хранения и подготовки их к реализации	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	6.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению закусок, процессу хранения и подготовки их к реализации	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	7.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению закусок, процессу хранения и подготовки их к реализации	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
Лабораторные работы – не предусмотрено				-		
Практические занятия				16		
Практическое занятие 14. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2		
Практическое занятие 15. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2		
Практическое занятие 16. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,		ПО1-ПО6; У1-У4;	Учебная мастерская	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</i>	Зн1-Зн5	«Кулинарного цеха»		
	Практическое занятие 17. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	Практическое занятие 18. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	Практическое занятие 19. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	Практическое занятие 20. Составление технологических схем горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 21. Составление технологических карт горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	Дифференцированный зачет				
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1.				
	<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 11. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 12. Составление схем подбора и размещения технологического оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 13. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 			3	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.					
Раздел 2 ПМ.2				234	
МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				<u>226</u> 112/114	
Тема 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Содержание			20/20	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов, отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методика сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<p>2.</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.</p> <p>Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.</p> <p>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>	<p>8</p>	<p>2</p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.				
	3.	<p>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента: ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов-пюре. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска супов-пюре: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	4.	<p>Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента: ассортимент, пищевая ценность и значение в питании молочных, сладких супов. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки их хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска молочных, сладких супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.				
	5.	<p>Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов: ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки их хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	6.	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов: ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки их хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>			-	
	Практические занятия			20	
	Практическое занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	Практическое занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	Практическое занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	
	Практическое занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	
	Содержание			10/12	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	1.	<p>Общие сведения о соусах: классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	2.	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке – соус красный основной, соус белый основной и их производные	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
				кондитерского производства»		
	3.	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Соусы грибные, молочные, сметанные.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских и диетических соусов	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				12	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 5.</i> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	<i>Практическое занятие 6.</i> Составление технологических схем, карт приготовления соусов с мукой	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	<i>Практическое занятие 7.</i> Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке разнообразного ассортимента	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	
	<i>Практическое занятие 8.</i> Приготовление, оформление и отпуск соусов без муки разнообразного ассортимента	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	
Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных	Содержание			18/22	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
изделий, овощей, грибов, разнообразного ассортимента						
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание			6/6		
	1.	<p>Ассортимент, значение в питании, товароведная характеристика, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО6; У1-У6;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
	3.	<p>Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для макаронных изделий откидным и неоткидным способом. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				6	
	Практическое занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
Тема 4.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих	Содержание				12/16	
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	ПО1-ПО6; У1-У6;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>		<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
<p>блюд и гарниров из овощей и грибов</p>		<p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p>	<p>Зн1-Зн5</p>	<p>кондитерского производства»</p>		
	<p>2.</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соуса. Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей, техника порционирования варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, размораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>	<p>2</p>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	3.	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из жареных овощей: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соуса. Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей, техника порционирования варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, размораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из жареных овощей для отпуска на вынос, транспортирования.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	4.	Блюда и гарниры из тушеных овощей: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соуса. Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из тушеных овощей, техника порционирования варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5		2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, размораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из тушеных овощей для отпуска на вынос, транспортирования.		Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		
	5.	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из запеченных овощей: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соуса. Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из запеченных овощей, техника порционирования варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, размораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из запеченных овощей для отпуска на вынос, транспортирования.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	6.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соуса. Правила оформления и отпуска блюд и гарниров из грибов, техника порционирования варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	блюд, правила охлаждения, размораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из грибов для отпуска на вынос, транспортирования.		кулинарного и кондитерского производства»		
	Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
	Практические занятия			16	
	Практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	
	Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запечённых овощей и грибов	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	Практическое занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание			8/12	
	<p>1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра: ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра.</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов;</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>		<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников; приготовление горячих блюд из сыра для различных типов питания.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>				
	<p>2.</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки: ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>	<p>4</p>	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>		<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>			-	
	Практические занятия			6	
	<i>Практическое занятие 13.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание			18/16	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд и меню организаций питания различного типа. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных типов питания, в том числе диетического.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>		<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<p>2.</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы отварной, припущенной. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветной гамме, форме. Особенности приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации, формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>	<p>2</p>	
	<p>3.</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы жаренной (основным способом и во фритюре). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветной гамме, форме. Особенности приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>		<p>4</p>	<p>2</p>

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>		<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации, формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>		<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>		
	<p>4.</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы запеченной. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветной гамме, форме. Особенности приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации, формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования,</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.				
	5.	<p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветной гамме, форме. Особенности приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации, формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	
	6	Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости	ПО1-ПО6; У1-У6;		4	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		<p>по вкусу, цветной гамме, форме. Особенности приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации, формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				16	
	Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной припущенной и тушеной рыбы.		ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 15.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запечённой рыбы.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 16.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Содержание			38/32	
Тема 7.1 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание			4/6	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Правила выбора мяса, мясных продуктов, дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и	ПО1-ПО6; У1-У6;		4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		
	Практическое занятие 17. Разработка ассортимента горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)		ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание				24/20	
	1.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса отварного: основным способом и на пару. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования,	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд.				
	2.	Приготовление и подготовка к реализации припущенных мясных блюд. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	4	2,3

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>		<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд.</p>		<p>кондитерского производства»</p>		
	<p>4.</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации тушеных мясных блюд. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд.</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>	<p>4</p>	<p>2,3</p>
	<p>5.</p>	<p>Приготовление и подготовка к реализации запеченных мясных блюд. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>Кабинет «Технологии</p>	<p>4</p>	<p>2,3</p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд		кулинарного и кондитерского производства»		
	6.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленого мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	7.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5		2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд		Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		
	8.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	9.	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса диких животных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и обслуживания. Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и отдельных блюд				
	Лабораторные работы – не предусмотрено					
	Практические занятия				20	
	Практическое занятие 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде		ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 19.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде		ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 20.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 21.</i> Составление технологических схем приготовления блюд из мяса и мясных продуктов		ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	Содержание				8/6	
Тема 7.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд из птицы, дичи и кролика	11.	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных типов питания, в том числе диетического.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание и тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).		кондитерского производства»		
	12.	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом ина пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу. Цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	13.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	14.	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>			-	
	Практические занятия			6	
	<i>Практическое занятие 22.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	Дифференцированный зачет	ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.2					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 11. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 12. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 				8	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<p>13. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач в т.ч. по организации рабочих мест.</p> <p>16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<p>Учебная практика ПМ.2</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением входа блюд, кулинарных изделий, закусок. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств 		<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p> <p>Учебная мастерская</p>	<p>144</p>	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6; У1-У6;</p>	<p>«Кулинарного цеха»</p> <p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Зн1-Зн5			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.2</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики. 2. Подготовка к работе, эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охрана труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания-базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 		<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5</p>	<p>«Кухня организации питания»</p> <p>«Кухня организации питания»</p>	252	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<p>7. Подготовка продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителями при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5 ПО1-ПО6; У1-У6; Зн1-Зн5 ПО1-ПО6; У1-У6;</p>	<p>«Кухня организации питания» «Кухня организации питания» «Кухня организации питания»</p>		

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6;</p> <p>У1-У6;</p> <p>Зн1-Зн5</p>	<p>«Кухня организации питания»</p>		
	<p>Итого по ПМ.2</p>			<p>733</p>	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля

ПМ.3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Коды профес- сиональ- ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические	в т.ч., курсовая проект (работа)*,	всего, часов		в т.ч., курсовой проект (работа)*,

				занятия, часов	часов		часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.6 ОК 01-11	Раздел модуля 1. Организация Приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	82	78	34	-	4	-		-	
ПК 3.1.-3.6 ОК 01-11	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	204	180	90		6				
ПК 3.1-3.6 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	252							144	108
ПК 3.1-3.6 ОК 01-11	Квалификационный экзамен	18								
	Всего:	556	258	124	-	10	-	144	108	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
1	2			3	4	
Раздел модуля 1. ПМ.3						
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
82						
МДК.3.1						
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
78						
44/34						
14						
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание					
	1.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
				кондитерского производства»		
	3	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.			4	2
	4.	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия			-	-	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание				30/34	
	1.	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом производства. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	ПО1-ПО6; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
	2.	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой производства. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой производства. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	5.	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2,3
	6.	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования) упаковки для отпуска на вынос, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	7.	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	8.	Оборудование, посуда, инвентарь, для реализации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	9.	Организация подготовки к реализации (порционирования) упаковки для хранения на раздаче/прилавке) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	10.	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	11.	Оборудование, посуда, инвентарь, для хранения на раздаче/прилавке) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	12.	Оборудование, посуда, инвентарь, для реализации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по типу «Шведского стола».	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия			34	
	<i>Практическое занятие 1. Составление схем по организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции на предприятиях (организациях) с полным циклом производства.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	<i>Практическое занятие 2. Составление схем по организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции на предприятиях (организациях) с цеховой и бесцеховой структурой производства</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	
	<i>Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	8	
	<i>Практическое занятие 4. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов, салатов.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 5. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования- слайсера, электрохлеборезки.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	
	<i>Практическое занятие 6. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов и полуфабрикатов.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	<i>Практическое занятие 7. Тренинг по организации хранения бутербродов, готовых салатов, холодных блюд и закусок.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования-аппарата, для вакуумирования.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	<i>Практическое занятие 9. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования – охлаждаемого оборудования.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Дифференцированный зачет</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 17. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 18. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 19. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 20. Составление схем подбора и размещения технологического оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 21. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 22. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 23. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 24. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 				4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
Раздел 2 ПМ.3 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				186		
МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				180 90/90		
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание			16/12		
	1.	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов и заправок. Характеристика концентратов промышленного производства.</p> <p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок (уксусы, растительные масла, специи).</p> <p>Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2
	2.	Приготовление соусов яично-масляных и масляных смесей.	ПО1-ПО6;	Кабинет «Технологии	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		У1-У4; Зн1-Зн5	кулинарного и кондитерского производства»		
	3. Приготовление соусов на растительном масле.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4. Приготовление соусов на уксусе и желе.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5. Приготовление сладких соусов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	6. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.	ПО1-ПО6; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>				-	
	Практические занятия				12	
	<i>Практическое занятие 1. Приготовление холодных соусов, заправок.</i>		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 2. Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.</i>		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
Тема 2.2. Подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание				18/24	2
	1.	Актуальные направления в приготовлении салатов и их характеристика. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного типа, качества и количества, в соответствии с технологическими требованиями.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	2.	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок, правила подбора заправок.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей, винегреты.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Основные правила сервировки стола, выбор посуды, способы подачи. Требования к качеству, сроки и условия хранения салатов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	6.	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	ПО1-ПО6;	Кабинет «Технологии	4	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			У1-У4; Зн1-Зн5	кулинарного и кондитерского производства»		
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>				-	
	Практические занятия				24	
	<i>Практическое занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салат «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, сала из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</i>		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	12	
	<i>Практическое занятие 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегреты, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</i>		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	12	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание				20/24	
	1.	Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок. Значение в питании. Правила выбора основных	ПО1-ПО6; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов и их подготовка.	Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
	2.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов. Оптимизация процесса приготовления бутербродов с использованием технологии Cook&Serve .	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	3.	Приготовление горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	4.	Технология приготовления, варианты оформления, холодных закусок из овощей и грибов. Правила и варианты отпуска икры.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Технология приготовления, варианты оформления, холодных закусок из яиц и сыра.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			кондитерского производства»		
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды, для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа ПОП и способа подачи блюд.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
	Практические занятия			24	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</i>			12	
	<i>Практическое занятие 6. Расчет количества сырья, выхода бутербродов</i>			6	
	<i>Практическое занятие 7. Составление технологических схем приготовления холодных блюд и закусок</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	Содержание			36/30	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1. Характеристика, ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов и их подготовка.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, и из нерыбного водного сырья.	ПО1-ПО6; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	4	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
3.	Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
4.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
5.	Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из мяса и мясопродуктов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
6.	Приготовление, оформление и отпуск холодных, горячих блюд и закусок из птицы.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и	4	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
				кондитерского производства»		
	7.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных, горячих блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	8.	Комплектование, упаковка холодных, горячих блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	9.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок с учетом регионального компонента	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	10.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок национальной кухни	ПО1-ПО6; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
	<i>Лабораторные работы – не предусмотрено</i>			-	
	Практические занятия			30	
	<i>Практическое занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (Бракераж) готовой продукции.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (Бракераж) готовой продукции.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 10 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (Бракераж) готовой продукции.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 11. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд и закусок</i>	ПО1-ПО6; У1-У4;	Учебная мастерская	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Зн1-Зн5	«Кулинарного цеха»		
	<i>Практическое занятие 12. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	Дифференцированный зачет	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.3					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 17. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 18. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 19. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 20. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 21. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах 				6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<p>их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>22. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>23. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач в т.ч. по организации рабочих мест.</p> <p>24. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<p>Учебная практика ПМ.3</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технологические требования к приготовлению бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 		<p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p>	<p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p> <p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p> <p>Учебная мастерская</p>	<p>144</p>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	Дифференцированный зачет	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5 ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5 ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	«Кулинарного цеха» Учебная мастерская «Кулинарного цеха» Учебная мастерская «Кулинарного цеха»		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ.3		ПО1-ПО6;		108	
Виды работ:		ПО1-ПО6;			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Технологические требования к приготовлению бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. <p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>	<p>У1-У4; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p>	<p>«Кухня организации питания»</p> <p>«Кухня организации питания»</p> <p>«Кухня организации питания»</p> <p>«Кухня организации питания»</p> <p>«Кухня организации питания»</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5 ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	«Кухня организации питания»		
	Итого по ПМ.3			556	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля

ПМ.4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Коды профес- сиональ- ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические	в т.ч., курсовая проект (работа)*,	всего, часов		в т.ч., курсовой проект (работа)*,

				занятия, часов	часов		часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.5 ОК 01-11	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	44	42	12		2			
ПК 4.1-4.5 ОК 01-11	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	134	130	62		4			
ПК 4.1-4.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180						72	108
	Квалификационный экзамен	18							
	Всего:	376	172	74	-	6	-	72	108

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Раздел модуля 1. ПМ.4				44	
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				42/12	
МДК.4.1				30/12	
Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание			18	
	Содержание			18	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	8	2
	2.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2
	3.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия			-	-	
Содержание				12/12		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	2.	Виды, назначение технологического оборудования, весоизмерительных приборов, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их подбора и безопасного использования. Правила ухода за ним.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	3.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия			12	
	<i>Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	<i>Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	<i>Практическое занятие 3. Организация рабочих мест по приготовлению напитков (холодных, горячих).</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	<i>Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	
	Дифференцированный зачет	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ.4					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 25. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 26. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 27. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 28. Составление схем подбора и размещения технологического оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 29. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах				2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 30. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 31. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 32. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.						
Раздел 2 ПМ.4					134	
МДК.4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					130 68/62	
Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание				22/22	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
разнообразного ассортимента		готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Требования к качеству.				
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	3.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема, мороженого).	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	8	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	5.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	6.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейпинг).	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	7.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
Лабораторные работы – не предусмотрено					-	
Практические занятия					22	
Практическое занятие 1-2: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий			ПО1-ПО6; У1-У4;	Учебная мастерская	12	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
	<i>безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.</i>	Зн1-Зн5	«Кулинарного цеха»			
	Практическое занятие 3-4: <i>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд (авторских, брендовых, региональных) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	10		
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание			14/14		
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Требования к качеству.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	3.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов в т.ч. региональных кухонь	ПО1-ПО6;	Кабинет «Технологии	2	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	(горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи к сладким блюдам.	У1-У4; Зн1-Зн5	кулинарного и кондитерского производства»		
4.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
5.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
Практические занятия				14	
Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов.		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	<i>Практическое занятие 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</i>	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание			32/26	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	16/12 2	 2

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>		<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков – свежавыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, морсы, квас, холодный чай, кофе, коктейли. Варианты подачи холодных напитков.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2,3
	4.	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетическая подача. Правила сервировки стола и подачи с учетом температурного режима.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	6.	Требования к качеству, сроки и условия хранения холодных напитков, с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				12	
	Практическое занятие 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
	Практическое занятие 9. Тренинг по сервировке стола, выбора посуды для отпуска холодных напитков, в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6	
Тема 3.2	Содержание				16/14	
Приготовление, подготовка к реализации горячих	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении	ПО1-ПО6; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
напитков сложного ассортимента		горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков – чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глитвейн, взвар и т.д. Способы варки кофе. Способы подачи чая, кофе.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2,3
	4.	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетическая подача. Правила сервировки стола и подачи с учетом температурного режима.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование,	ПО1-ПО6; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	Зн1-Зн5	кондитерского производства»		
6.		Требования к качеству, сроки и условия хранения горячих напитков, с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов.	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
Лабораторные работы – не предусмотрено				-		
Практические занятия				14		
Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	2		
Практическое занятие 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Учебная мастерская «Кулинарного цеха»	6		
Практическое занятие 12. Тренинг по сервировке стола, выбора посуды для отпуска холодных и горячих напитков, в зависимости от		ПО1-ПО6; У1-У4;	Учебная мастерская	6		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</i>	Зн1-Зн5	«Кулинарного цеха»		
	Дифференцированный зачет	ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.4					
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>25. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>26. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>27. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>28. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>29. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>30. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>31. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач в т.ч. по организации рабочих мест.</p>				4	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<p>и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>9. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>10. Выбор, с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <p>11. Оценка качества холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>12. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков на раздаче.</p> <p>13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>14. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>15. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования;</p> <p>17. Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>ПО1-ПО6;</p> <p>У1-У4;</p> <p>Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6;</p>	<p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p> <p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p>		

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p>	<p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p>		
		<p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p>	<p>Учебная мастерская «Кулинарного цеха»</p>		
		<p>ПО1-ПО6;</p>			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		У1-У4; Зн1-Зн5			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.4</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования; 		ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5 ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5	«Кухня организации питания» «Кухня организации питания»	108	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>	<p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6;</p>	<p>«Кухня организации питания»</p> <p>«Кухня организации питания»</p> <p>«Кухня организации питания»</p>		

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>У1-У4; Зн1-Зн5</p> <p>ПО1-ПО6; У1-У4; Зн1-Зн5</p>	<p>«Кухня организации питания»</p>		
	<p>Итого по ПМ.4</p>			<p>376</p>	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля

ПМ.5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Коды профес- сиональ- ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические	в т.ч., курсовая проект (работа)*,	всего, часов		в т.ч., курсовой проект (работа)*,

				занятия, часов	часов		часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Раздел модуля 1. Организация Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	100	96	38	-	4	-	72	54	
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	282	272	132		10		252	270	
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	<i>Учебная и производственная практика</i>	1030							324	324
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	<i>Квалификационный экзамен</i>	18								
	Всего:	1048	382	170	-	14	-	324	324	

Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
1	2			3	4	
Раздел модуля 1. ПМ.5						
Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				100		
МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				<u>96</u> 58/38		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и	Содержание			8/2		
	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	3.	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Требования к организации хранения полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
Практические занятия				2		
Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по организации рабочих мест для хранения полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий.		ПО1-ПО9; У1-У4;	Учебно-кондитерский цех	2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
			Зн1-Зн6			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание				22/18	
	1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	8	2
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	3.	Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	4.	Организация упаковки и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе отпуска на вынос.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	5.	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	6.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	7.	Организация труда кондитера в кондитерском цехе в зависимости от мощности предприятия	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия			18	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	4	
	Практическое занятие 3. Составление технологических схем организации рабочих мест кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	
	Практическое занятие 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	2	
	<i>Практическое занятие 7. Тренинг по отработке практических умений по организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	2	
	<i>Практическое занятие 8. Решение производственных ситуационных задач, связанных с организацией работы кондитерских производственных цехов различных типов и классов</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	2	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание			26/18	
1.	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при изготовлении хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	20	2
2.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ПО1-ПО9;	Кабинет «Технологии	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		при приготовлении хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	У1-У4; Зн1-Зн6	кулинарного и кондитерского производства»		
	3.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, при изготовлении хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	4.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
		Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
		Практические занятия			18	
		Практическое занятие 9. Тренинг по отработке практических умений по подготовке кондитерского сырья и продуктов к использованию при изготовлении хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	
	<i>Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского и мучного цеха при изготовлении хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	
	<i>Дифференцированный зачет</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ.5					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 33. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 34. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 35. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<p>36. Составление схем подбора и размещения технологического оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья при изготовлении хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>37. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>38. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>39. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>40. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
Раздел 2 ПМ.5				282	
МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				<u>272</u> 140/132	
Тема 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				38/26	
Тема 2.1	Содержание			4	
Виды, классификация и ассортимент	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных	ПО1-ПО9; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
отделочных полуфабрикатов		полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Зн1-Зн6	кондитерского производства»		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание				34/26	
	1.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, крепленного, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки)	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	2.	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения	ПО1-ПО9; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	4	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		технологических операций. Определение готовности и правила подготовки к производству и использованию помады.	Зн1-Зн6	кондитерского производства»		
	3.	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режимы варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки их хранения.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	4.	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок, сыра. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, сроки и условия хранения.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	5	Виды шоколада. Подготовка его к применению, темперирование, охлаждение, заморозка (шоковая). Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и	4	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
				кондитерского производства»		
	6.	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури (сырцовой для глазирования поверхности, сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной) и кандира. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила и варианты оформления.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	7.	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	8.	Виды посыпок, крошки шоколада в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	9.	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности	ПО1-ПО9;	Кабинет «Технологии	4	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	У1-У4; Зн1-Зн6	кулинарного и кондитерского производства»		
10.		Виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				26	
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для изготовления отделочных полуфабрикатов. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	2	
	Практическое занятие 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	12	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	12	
Тема 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				26/22	
Тема 3.1 Тепловая обработка мучных, кондитерских изделий и приготовление фаршей	Содержание			6/4	
	1. Значение и процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчеты. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
2. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.				
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				4	
	Практическое занятие 4. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба в зависимости от используемых ингредиентов.		ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	4	
Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание				12	
	1.	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, и их характеристика. Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. региональног ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2,3
	2.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	ПО1-ПО9; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	6	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Зн1-Зн6	кондитерского производства»		
Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание				8/18	
	1.	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.			4	2,3
	2.	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				18	
Практическое занятие 5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.		ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
	<i>Практическое занятие 7. Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого опарного теста.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
Тема 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				46/46	
Тема 4.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Содержание				
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	2.	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из пресного, слоеного, сдобного пресного теста.</p> <p>Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2
	3.	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из вафельного теста.</p> <p>Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2
	4.	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из пряничного, теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления изделий,</p>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	5.	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из песочного, теста.</p> <p>Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2,3
	6.	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из бисквитного теста.</p> <p>Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2,3
	7.	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из заварного теста.</p> <p>Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления</p>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	8.	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	6	2,3
	9.	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из воздушного, воздушно-орехового теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
	10.	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных	ПО1-ПО9; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Зн1-Зн6	кондитерского производства»		
	Лабораторные работы – не предусмотрено			-	
	Практические занятия			46	
	Практическое занятие 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	4	
	Практическое занятие 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	4	
	Практическое занятие 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (сырцовым, заварным способом).	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
	<i>Практическое занятие 12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
	<i>Практическое занятие 13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	4	
	<i>Практическое занятие 14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного теста.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
	<i>Практическое занятие 15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового теста.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
	<i>Практическое занятие 16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	4		
Тема5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				28/20		
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	Содержание			16/8		
	1.	Классификация и характеристика (форма, размер, масса), процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	2.	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процессы приготовления в зависимости от формы изделия.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	4	2,3
3.	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные,	ПО1-ПО9; У1-У4;	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2,3	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процессы приготовления в зависимости от формы изделия.	Зн1-Зн6	кондитерского производства»		
	4.	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процессы приготовления в зависимости от формы изделия.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	5.	Приготовление заварных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процессы приготовления в зависимости от формы изделия.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	6.	Приготовление воздушных и миндальных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процессы приготовления в зависимости от формы изделия.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	7.	Приготовление крошковых и десертных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные,	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и	2	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процессы приготовления в зависимости от формы изделия.		кондитерского производства»		
	Лабораторные работы – не предусмотрено				-	
	Практические занятия				8	
		Практическое занятие 17. Расчет количества сырья для изготовления пирожных разнообразного ассортимента	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	2	
		Практическое занятие 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
Тема 5.2 Приготовление и оформление тортов	Содержание				12/12	
	1.	Характеристика, классификация (форма, размер, масса) тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения и транспортирования.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	2.	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов и т.д. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	3.	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов и т.д. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	4.	Приготовление слоеных и миндальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктовые, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов и т.д. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2,3
	5.	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктовые, глазированные и др. и от формы: квадратные,	ПО1-ПО9;		2	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов и т.д. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»		
	6.	Хранение, реализация и транспортирование пирожных и тортов.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	2
Лабораторные работы – не предусмотрено					-	
Практические занятия					12	
		Практическое занятие 19. Расчет количества сырья для изготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
		Практическое занятие 20. Приготовление, оформление и реализация тортов.	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<i>Практическое занятие 21. Приготовление, оформление и реализация тортов.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
	<i>Практическое занятие 22. Приготовление, оформление и реализация тортов.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
	<i>Практическое занятие 23. Приготовление, оформление и реализация тортов.</i>	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Учебно-кондитерский цех	6	
	Дифференцированный зачет	ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.5				10	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:					

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<p>33. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>34. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>35. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>36. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>37. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правила ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>38. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>39. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач в т.ч. по организации рабочих мест.</p> <p>40. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<p>Учебная практика по ПМ.5</p> <p>Виды работ:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты; 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охрана труда; 3. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и гранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; 	<p>ПО1-ПО9;</p> <p>У1-У4;</p> <p>Зн1-Зн6</p>	<p>Учебно-кондитерский цех</p>	<p>324</p>	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной; 6. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости с основным продуктом; 7. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; 8. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; 9. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечение безопасности готовой продукции; 10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; 11. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, перед упаковкой и реализацией; 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, комплектование, эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов; 14. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности продуктов; 15. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; 	<p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p> <p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p>	<p>Учебно-кондитерский цех</p> <p>Учебно-кондитерский цех</p>		

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>Зн1-Зн6</p> <p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p> <p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p>	<p>Учебно-кондитерский цех</p> <p>Учебно-кондитерский цех</p>		

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.5</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; 5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; 6. Выполнение задания (заказа) по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана; 7. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, комплектования и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; 8. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; 9. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции; 10. Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение, замораживание) с учетом обеспечения ее безопасности в организации хранения; 		<p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p> <p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p> <p>ПО1-ПО9;</p>	<p>Кондитерский цех предприятия</p> <p>Кондитерский цех предприятия</p> <p>Кондитерский цех предприятия</p>	<p>324</p>	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
<p>11. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>12. Самооценка качества выполнения задания (заказа) безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.);</p> <p>13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>	<p>У1-У4; Зн1-Зн6</p> <p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p> <p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p>	<p>Кондитерский цех предприятия</p> <p>Кондитерский цех предприятия</p> <p>Кондитерский цех предприятия</p>		

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
		<p>ПО1-ПО9; У1-У4; Зн1-Зн6</p>			
	<p>Итого по ПМ.5</p>			<p>1048</p>	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОП.10 «Рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5	6
Тема 1. Основы рисования				12/8	
Тема 1.1	Содержание учебного материала			4/2	
Техника рисования	1.	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий.	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	1,2
	2.	Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур. Техника нанесения различных линий.	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i>	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
		ПК 5.1-5.5		
	Лабораторные работы		«не предусмотрено»	
	Практические занятия № 1-2:		2	
	Практическое занятие 1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).	ОК 01-11 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	1	
	Практическое занятие 2. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого, ленточного и сетчатого орнамента.	ОК 01-11 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	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5	6
	Контрольные работы			-	
	Самостоятельная работа обучающихся			-	
Тема 1.2	Содержание учебного материала			4/2	
Рисунок с натуры	1.	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком. Понятие о светотени. Стадии рисования. Градации светотени. Значение цвета в кулинарном и кондитерском производстве. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Композиция пирожных и тортов различной формы.	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	1,2
	2.	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр) Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (конус). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки).	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	Лабораторные работы		«не предусмотрено»	
	Практические занятия № 3-4		2	
	Практическое занятие 3. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. Рисование фруктов и овощей.	ОК 01-11 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	1	
	Практическое занятие 4. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции. Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.	ОК 01-11 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	1	
	Контрольные работы		-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5	6
	Самостоятельная работа обучающихся			-	
Тема 1.3	Содержание учебного материала			4/4	
Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	1.	Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта.	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	2,3
	2.	Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых. Изображение пирожных в виде ромба. Композиция круглых, овальных, фигурных тортов. Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.	<i>ОК 01-11</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	2	2,3
	Лабораторные работы			«не предусмотрено»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	Практические занятия № 5-6		-	
	Практическое занятие 5. <i>Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции (круглого, овального, фигурного).</i>	ОК 01-11 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	2	
	Практическое занятие 6. <i>Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых, в виде ромба.</i>	ОК 01-11 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	2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	2. Рисование предметов, нанесение линий; 3. Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики; 4. Рисование с натуры предметов: корзины с цветами, фруктами, овощами; 5. Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию); 6. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 7. Подготовка сообщений, презентаций по заданным темам.		1	
Тема 2. Основы лепки			6/4	
Тема 2.1 Лепка	Содержание учебного материала		6/4	
1.	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве.	ОК 01-11 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	2	1,2
2.	Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5	6
			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	3.	Техника лепки макетов торта различной формы. Техника изготовления кондитерских изделий. Дизайн торта.	ОК 01-11 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	2	2
	Лабораторные работы			«не предусмотрено»	
	Практические занятия № 7-8			4	
	Практическое занятие 7. Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.		ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
	<p><i>Практическое занятие 8. Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур. Изготовление макета кондитерского изделия.</i></p>	<p>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p> <p>ОК 01-11 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</p>	<p>2</p>	
	Контрольные работы		-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; 2. Решение задач и упражнений по образцу; 3. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 4. Подготовка сообщений по заданным темам. 5. Лепка элементов торта. 		1	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта)		«не предусмотрено»	
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		«не предусмотрено»	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5	6
Всего:			32	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
I СЕМЕСТР			
Введение			
Язык как система. Литературный язык и языковая норма	Содержание учебного материала	2	
	1 Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов.		2
	2 Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи		22	
Тема 1.1. Язык и речь. Основные требования к речи	Содержание учебного материала	2	
	1 Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.		2
	2 Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Функционально-смысловые типы речи	Содержание учебного материала	4	
	1 Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).		3
	2 Соединение в тексте различных типов речи.	2	
	Лабораторные работы	-	

	Практические занятия Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Функциональные стили речи и их особенности	Содержание учебного материала	4	
	1 Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.		2
	2 Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.		2
	3 Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.		2
	4 Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств. Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста. Виды сокращений текста(план, тезисы, выписки)	8	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	• Раздел 2. Фонетика, графика, орфография, орфоэпия		28
Тема 2.1. Фонетические единицы	Содержание учебного материала		
	1 Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Фонетика, классификация звуков. Ударение словесное и логическое.	2	2
	2 Фонетический разбор слова.	2	2
			3
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	4	

	Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка. Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Орфоэпические нормы	Содержание учебного материала		2
	1 Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. 2 Использование орфоэпического словаря. Основные нормы современного ударения.	2	2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Сопоставление устной и письменной речи. Наблюдение над выразительными средствами фонетики	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся.	-	
Тема 2.3. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Правописание приставок. Употребление буквы Ъ	Содержание учебного материала	-	
	1 Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных.	2	3
	2 Употребление буквы ь	2	3
	3 Правописание о/е после шипящих и ц	2	3
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. Правописание приставок на з/с. Правописание и/ы после приставок. Правописание о/е после шипящих и ц. Практикум по орфографии.	10	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 3. Лексика и фразеология		16	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	4	

Слово в лексической системе языка	1	Лексическое и грамматическое значение слова.		2
	2	Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова.		2
	3	Метафора, метонимия как выразительные средства языка.		
	4	Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Составление словаря профессиональной лексики по профессии, составление меню. Сочинение по прочитанному тексту. Выразительные средства языка. Употребление синонимов в речи. Анализ структуры текста.		6	
	Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 3.2. Фразеологизмы		3		
1	Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы.	2		
2	Лексические и фразеологические словари.			
3	Лексико- фразеологический разбор.			
Лабораторные работы		-		
Практические занятия Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа. Сочинение-миниатюра по фразеологизмам на тему: Профессия.		3		
Контрольные работы		-		
Самостоятельная работа обучающихся		-		
II СЕМЕСТР Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография		36		
Тема 4.1. Понятие морфемы как значимой части слова		2		
1	Многозначность морфем	2		
2	Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.	2		

	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Способы словообразования	Содержание учебного материала	4	
	1 Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.		3
	2 Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ.		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание сложных слов	Содержание учебного материала	-	
	1 Правописание чередующихся гласных в корнях слов.		3
	2 Правописание сложных слов.	4	3
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.	6	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Правописание приставок при- / пре-	Содержание учебного материала	6	
	1 Употребление приставок в разных стилях речи. Правописание приставок при-/пре-		3
	2 Употребление суффиксов в разных стилях речи		3
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	6	

	Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
III СЕМЕСТР Раздел 5. Морфология и орфография		26	
	1 Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии.	10	2
	2 Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.		2
	3 Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.		2
	4 Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода.		2
	5 Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.		2
	6 Глагол. Грамматические признаки глагола.		2

	<p>Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом.</p> <p>Морфологический разбор причастия. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.</p>		
	Лабораторные работы	-	
	<p>Практические занятия</p> <p>Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.</p> <p>Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.</p> <p>Сопоставление лексического и грамматического значения слов.</p> <p>Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.</p> <p>Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.</p> <p>Правописание НЕ-Нив местоимениях.</p> <p>Дефис в местоимениях.</p> <p>Употребление прилагательных в речи.</p>	16	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
IV СЕМЕСТР	Содержание учебного материала	18	
	7. Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребления наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния.	2	

Тема 5.2. Служебные части речи	8.Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом .Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. Служебные части речи.			
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами. Анализ текста :определение роли междометий и звукоподражаний в художественном тексте.		4	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
		12		
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация			12	
Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса	Содержание учебного материала		2	
	1	Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое.		3
	2	Основные выразительные средства синтаксиса.		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.		2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 6.2. Словосочетание как синтаксическая единица	Содержание учебного материала			
	1	Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании.		3
	2	Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний.		3
	3	Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.3. Простое предложение	Содержание учебного материала	2	
	1 Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.		3
	2 Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте.		3
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании. Сопоставление устной и письменной речи. Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.4. Сложное предложение	Содержание учебного материала	2	
	1 Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.		3
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения. Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Консультации	2	
	Всего:	148	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОП.3 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		8/6	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		2	
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		2	1,2
Тема 1.2	Содержание учебного материала		6/6	
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	ОК 01-11 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	2	1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
	2.	<p>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Характеристика способов кулинарной обработки</p>	<p>ОК 01-11</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	2	1,2
	3.	<p>Организация работы зон кухни для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и приготовления горячей кулинарной и кондитерской продукции. Реализации готовой кулинарной продукции.</p>	<p>ОК 01-11</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	2	1,2
	Лабораторные работы			<i>Не предусмотрено</i>	
	<p>Практические занятия: № 1,2,3</p> <p>ПЗ1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p>			2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
	П32. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		2	
	П33. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		2	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; 2. Изучение нормативных материалов; 3. Решение задач и упражнений по образцу; 4. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 5. Подготовка сообщений		-	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		14/6	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		8/2	
Механическое оборудование	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Основные нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2	1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
		Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	2.	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	ОК 01-11 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	2	2
	3.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	ОК 01-11 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	2	2
	4.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	Лабораторные работы			Не предусмотрено	
	Практические занятия: № 4 ПЗ4. Подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями по охране труда и регламентами. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса и рыбы.			2	
	Контрольные работы			-	
	Самостоятельная работа обучающихся			-	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала			4/2	
Тепловое оборудование	1.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
			ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
	2.	Варочно-жарочное, универсальное и водогрейное оборудование. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	ОК 01-11 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	2	2,3
	Лабораторные работы			Не предусмотрено	
	Практические занятия: № 5 П35.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		ОК 01-11 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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; 2. Изучение нормативных материалов; 3. Решение задач и упражнений по образцу; 4. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 5. Подготовка презентаций и сообщений.	ОК 01-11 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	1	
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2/2	2,3
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное, искусственное, машинное, безмашинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	ОК 01-11 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	2	
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
	<p>Практические занятия: № 6-7</p> <p>ПЗ6. Изучение видов холодильного оборудования, их виды. устройство и правила эксплуатации. Составление схемы компрессионной машины.</p> <p>ПЗ7. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.</p>	<p><i>ОК 01-11</i></p> <p><i>ПК 1.1-1.4</i></p> <p><i>ПК 2.1-2.8</i></p> <p><i>ПК 3.1-3.6</i></p> <p><i>ПК 4.1-4.5</i></p> <p><i>ПК 5.1-5.5</i></p>	<p><i>1</i></p> <p><i>1</i></p>		
	Контрольные работы		-		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; 2. Изучение нормативных материалов; 3. Решение задач и упражнений по образцу; 4. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); 5. Подготовка презентаций и сообщений. 	<p><i>ОК 01-11</i></p> <p><i>ПК 1.1-1.4</i></p> <p><i>ПК 2.1-2.8</i></p> <p><i>ПК 3.1-3.6</i></p> <p><i>ПК 4.1-4.5</i></p> <p><i>ПК 5.1-5.5</i></p>	1		
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			<i>не предусмотрено</i>		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			<i>не предусмотрено</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
		Всего:	36	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.06 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Теоретическая часть		6	
Введение.	Содержание учебного материала		
Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. Основы здорового образа жизни	1. Современное состояние физической культуры и спорта. Значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний, оздоровительные системы физического воспитания.	1	1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	1. Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни.	1	1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	1. Самостоятельные занятия, их формы и содержание. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные признаки утомления. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия № 1 Оказание первой медицинской помощи при кровотечении. Оказание первой медицинской помощи при ушибах, вывихах и переломах.	1	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 1.3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	1. Диагностика и самодиагностика состояния организма обучающегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	1	1

	Внесение коррекции в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия № 2 Обучение методом восстановления после физической нагрузки.	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 1.4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	1. Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.	1	1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия № 3 Аутотренинг для повышения работоспособности.		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 1.5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	1. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний	1	1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия № 4 Создание комплекса упражнений для регулирования работоспособности	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Раздел 1. Практическая часть		165	
Легкая атлетика.	Содержание учебного материала	24	
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции	1. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование	1	1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 5 Высокий и низкий старт, стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. № 6 Бег 100 метров, 200 метров, 400 метров.	4	
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.2. Бег на средние дистанции	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 7 Бег с различной скоростью, равномерный бег на средние дистанции. № 8 Бег 2000 метров, 3000 метров.	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.3. Бег на длинные дистанции	1. Спортивное ориентирование		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 9 Длительный бег с переменной скоростью. № 10 Кросс по пересеченной местности с элементами спортивного ориентирования.	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.4. Метание гранаты	1. Изучение техники метания гранаты с места, с трех шагов		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 11 Метание гранаты весом 500 гр. (девушки) и 700 гр.(юноши) с места. № 12 Метание гранаты с трех шагов № 13 Метание гранаты с разбега	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 2.5. Эстафетный бег	1. Изучение техники передачи и приема эстафетной палочки		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 14 Виды приема эстафетной палочки № 15 Эстафетный бег 4*100 метров № 16 Эстафетный бег 4*400 метров	4	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.6. Прыжки в длину с разбега.	1. Изучение техники прыжков с разбега		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 17 Подбор разбега для прыжков в длину с разбега № 18 Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги» № 19 Прыжки в длину с разбега способом «прогнувшись»	4	

	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Гимнастика.	Содержание учебного материала	10	
Тема 2.7. Строй, строевые упражнения.	1. Изучение строевых упражнений	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 20 Выполнение строевых упражнений	3	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.8. Акробатические упражнения.	1. Изучение техники акробатических упражнений		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 21 Комплекс акробатических упражнений	4	
	Контрольная работа № 2 Сдача нормативов		
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.9. Упражнения на перекладине.	1. Изучение техники выполнения упражнений на перекладине		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 22 Комбинация упражнений на перекладине	3	
	Контрольная работа № 3 Сдача норматива		
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Спортивные игры.	Содержание учебного материала	39	
Тема 2.10. Волейбол. Верхняя и нижняя прямая подача мяча через сетку	1. Изучение техники игры в волейбол	1	1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 23 Верхняя прямая подача мяча через сетку № 24 Нижняя прямая подача мяча через сетку	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.11. Прием и передача мяча сверху на месте в парах	1. Изучение техники приема и передачи мяча сверху на месте в парах		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 25 Прием и передача мяча сверху стоя на месте № 26 Прием и передача мяча в парах № 27 Прием и передача мяча через сетку	6	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	

Тема 2.12. Прием и передача мяча с низу на месте в парах	1. Изучение техники приема и передачи мяча с низу на месте в парах		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 28 Прием и передача мяча с низу стоя на месте № 29 Прием и передача мяча в парах № 30 Прием и передача мяча через сетку	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.13. Нападающий удар через сетку	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 31 Выполнение нападающего удара через сетку № 32 Блокирование нападающего удара	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.14. Учебно-тренировочная двухсторонняя игра	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 33 Использование силовых подач № 34 Разыгрывание комбинаций с нападающим ударом, применение двойного блока	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.15. Баскетбол. Ведение мяча.	1. Изучение техники игры в баскетбол	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 35 Различные приемы ведения мяча	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.16. Ловля и передача мяча.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 36 Ловля и передача мяча из различных положений и способами.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.17. Броски мяча.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 37 Броски мяча из различных положений и способами	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	

Тема 2.18. Приемы владения мячом.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 38 Выбивание мяча. № 39 Вырывание мяча. № 40 Перехват мяча.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.19. Тактическая подготовка.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 41 Тактические действия игроков в нападении и в защите.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.20. Техническая подготовка.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 42 Закрепление навыков по : ведению, ловле и передачи, броскам мяча.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.21. Учебно-тренировочная двухсторонняя игра.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 43 Двусторонняя игра.	5	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.22. Настольный теннис	Лабораторные работы		
	Практические занятия: № 44 Способы держание ракетки, тактики подач и приема № 45 Удары по мячу, способы передвижения	3	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 2.23. Учебно-тренировочная игра	Лабораторные работы		
	Практические занятия: № 46 Тактика игры, защитник против атакующего, силовые упражнения	3	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Атлетическая гимнастика.	Содержание учебного материала	30	
Тема 2.24. Шейпинг	Лабораторные работы		
	Практические занятия: № 47 Упражнения на развития активности и выносливости.	10	

	№ 48 Упражнение на координацию движений, веселые старты. № 49 Комплексы упражнений с предметами и без предметов		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 2.25. Развитие мышц спины.	Изучение техники развития и укрепления мышц		1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия: № 50 Упражнения на развитие и укрепление мышц спины. № 51 Наклоны туловища вперед со штангой. Становая тяга.	5	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.26. Развитие мышц живота.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 52 Упражнения на развитие и укрепление мышц живота.	3	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.27. Развитие мышц рук.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 53 Упражнения на развитие и укрепление мышц рук № 54 Упражнение «пуловер», жим лежа. № 55 Толчок двух гирь, рывок. № 56 Сгибание разгибание рук в положении лежа. № 57 Подтягивание на высокой перекладине.	5	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 2.28. Развитие мышц ног.	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: № 58 Упражнения на развитие и укрепление мышц ног. № 59 Приседание со штангой. № 60 Приседания с выпрыгиванием	5	
	Контрольная работы № 3 «Сдача норматива «Комплексный зачет»»	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	171	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
V семестр			
	Введение	2	
	1 Место экологии в ряду естественнонаучных дисциплин.	1	1
	2 Структура и задачи дисциплины.	1	1
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия	<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
Раздел 1.	Экология как научная дисциплина	8	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	8	
Общая экология	3 Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. Основные направления рационального природопользования. Природоресурсный потенциал. Природопользование. Принципы и методы рационального природопользования.	2	1
	4 Виды и классификация природных ресурсов. Природные ресурсы, как сырьё для изготовления изделий из полимерных композитов. Требования,	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией.		
		Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
		Практические занятия 1. Составление схемы «Типы экосистем»	2	2
		2. Оценка состояния экологии окружающей среды. Влияние водных объектов на здоровье человека. Анализ и прогноз экологических последствий различных видов деятельности.	2	
		Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
Раздел 2	Промышленная экология		18	
Тема 2.1 Техногенное воздействие на окружающую среду	Содержание учебного материала		8	
	5	Условия устойчивого состояния экосистем. Техногенное воздействие на окружающую среду на предприятиях химической промышленности. Типы загрязняющих веществ.	2	1
	6	Особые и экстремальные виды загрязнений, возникающих при производстве изделий из полимерных композитов. Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу.	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия 3. Изучение и составление схемы абиотических факторов.	2	2
	4. Осуществление в общем виде оценки антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий.	2	
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
Тема 2.2 Охрана воздушной среды	Содержание учебного материала	8	
	7 Способы предотвращения и улавливания выбросов. Основные технологии утилизации газовых выбросов, возникающих при изготовлении изделий из полимерных композитов.	2	1
	8 Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Методы экологического регулирования.	2	1
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия 5. Выявление антропогенных изменений в экосистемах своей местности. Изучение и составление схемы абиотических факторов.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	6. Грамотная реализация нормативно-правовых актов при работе с экологической документацией.	2	
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	4	
Твердые отходы	9 Основные технологии утилизации твердых отходов, образующихся при производстве изделий их полимерных композитов. Экологический эффект использования твёрдых отходов.	2	1
	10 Организационные и правовые средства охраны окружающей среды. Экологически-безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям нейтрализации, загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья.	2	1
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия	<i>не предусмотрено</i>	2
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся - поиск информации в дополнительных литературных источниках; поиск информации в Интернет-ресурсах; по одной из тем:	2	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	«Система стандартов», «Экологическая экспертиза», «Экологическая сертификация», «Экологический паспорт предприятия». Домашняя работа.		
	Дифференцированный зачет в форме теста в Moodle	2	3
Итого в V семестре	Всего часов, из них:	34	
	лекции, уроки	18	
	практические занятия	12	
	дифференцированный зачет	2	
	самостоятельная работа обучающихся	2	
VI семестр			
	Содержание учебного материала	<i>не предусмотрено</i>	
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия	<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>не предусмотрено</i>	
	Всего часов обязательной нагрузки, из них:	34	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Итого за год	лекции, уроки	18	
	практические занятия	12	
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Консультации	<i>не предусмотрено</i>	
Всего:		34	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета «Экономика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	1 СЕМЕСТР		
	Введение в дисциплину	2	2
Раздел 1.	<i>Экономика и экономическая наука</i>		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Экономические потребности, блага и ресурсы	Содержание учебного материала	8	
	1 Понятие экономики. Экономические потребности общества.		
	2 История развития экономической мысли общества.		
	3 Свободные и экономические блага общества.		
	4 Ограниченность экономических ресурсов — главная проблема экономики. Границы производственных возможностей.		
	Лабораторные работы	не предусмотрено	
	Практическое занятие 1. Место и роль знаний по экономике в жизни общества	6	
	Контрольные работы	не предусмотрено	
Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.2 Факторы производства. Прибыль и рентабельность	Содержание учебного материала	10	3
	1 Факторы производства.		
	2 Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли.		
	3 Рентабельность. Анализ рентабельности. Планирование рентабельности.		
	4 Рента. Земельная рента.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	5	Научные подходы к категории процента. Основные теории происхождения процента.		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практическое занятие 2. Анализ основных экономических показателей: прибыль и рентабельность.		6	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Тема 1.3 Выбор и альтернативная стоимость	Содержание учебного материала		8	3
	1	Экономический выбор.		
	2	Метод научной абстракции.		
	3	Стоимость. Потребительная и меновая стоимость.		
	4	Альтернативная стоимость.		
	5	Альтернативные затраты.		
	Лабораторные работы			
	Практическое занятие 3. Построение кривой производственных возможностей и расчет альтернативных затрат		6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 1.4. Экономические системы и их сущность	Содержание учебного материала	8	3
	1 Традиционная экономика.		
	2 «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности.		
	3 Административно-командная экономика. Условия функционирования командной экономики.		
	4 Основные государственные функции при рыночной экономике.		
	5 Смешанная экономика. Модели смешанной экономики.		
	Лабораторные работы	не предусмотрено	
	Практическое занятие 4. Сравнительная оценка экономических систем	6	
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
	Содержание учебного материала	10	4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.5. Собственность и конкуренция	1	Понятие собственности. Собственность как основа социально-экономических отношений.		
	2	Собственность как экономическая категория в современном понимании. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная.		
	3	Совершенная конкуренция. Условия совершенной конкуренции. Монополия.		
	4	Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия.		
	5	Антимонопольная политика государства.		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практическое занятие 5 Собственность и предпринимательство.		2	
	Практическое занятие 6. Место и роль конкуренции в рыночной экономике		4	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Тема 1.6. Экономическая свобода. Значение	Содержание учебного материала		8	3
	1	Понятие экономической свободы.		
	2	Специализация и ее значение для формирования рынка.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
специализации и обмена	3	Понятие обмена. Организованный и хаотичный обмен.		
	4	Принудительный и добровольный обмен.		
	5	Товарный обмен. Ступени или формы обмена.		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практическое занятие 7. Расчет и оценка показателей специализации предприятия		6	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Раздел 2.	Семейный бюджет		10	
Тема 2.1. Семейный бюджет	Содержание учебного материала		10	3
	1	Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Основные статьи расходов.		
	2	Личный располагаемый доход.		
	3	Реальная и номинальная заработная плата, реальные и номинальные доходы.		
	4	Сбережения населения.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	5	Способы оптимизации семейного бюджета		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практическое занятие 8. Определение различных видов доходов и расходов семьи		6	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Раздел 3.	Товар и его стоимость			
Тема 3.1. Товар как экономическая категория	Содержание учебного материала		10	3
	1	Товар как специфическая общественная форма продукта труда. Товар как благо, услуга, удовлетворяющие человеческие потребности. Товар как объект обмена деятельностью.		
	2	Понятие стоимости товара. Соотношение полезности и стоимости товаров		
	3	Понятие цены. Понятие стоимости товара.		
	4	Теория трудовой стоимости, теория предельной полезности, теория предельной полезности и издержек производства.		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	Практическое занятие 9. Характеристика товара и определение его стоимости	6		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Раздел 4.	Рыночная экономика			
Тема 4.1. Рыночный механизм	Содержание учебного материала	10	3	
	1	Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе.		
	2	Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса.		
	3	Закон предложения. Факторы, влияющие на предложение. Агрегированная функция предложения.		
	4	Преимущества и недостатки рыночного механизма		
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практическое занятие 10. Элементы рыночного механизма	6		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 4.2. Рыночное равновесие. Рыночные структуры	Содержание учебного материала		10	3
	1	Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия.		
	2	Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса.		
	3	Эластичность предложения.		
	4	Рыночные структуры.		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практическое занятие 11. Определение спроса и предложения.		4	
	Практическое занятие 12. Определение эластичности спроса и предложения.		4	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Тема 4.3. Экономика предприятия: цели, организационные формы	Содержание учебного материала			3
	1	Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности.	12	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2	Структура целей организации, ее миссия. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.		
		Практическое занятие 13. Организационно-правовые формы предприятий: достоинства и недостатки	4	
		Практическое занятие 14. Факторы внешней и внутренней среды деятельности предприятий	2	
		Контрольная работа № 1	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
	Итого 1 семестр		176 ч., в т.ч. лекции – 106 ч. практические занятия – 70 ч.	
	2 семестр			
Тема 4.4.	Содержание учебного материала			3
	1	Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих	22	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Организация производства		субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства.		
	2	Основной капитал. Классификация элементов основного капитала.		
	3	Оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства.		
	4	Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы.		
	5	Нормирование труда.		
	6	Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда.		
		Практическое занятие 15. Производственный и технологический процесс.	2	
		Практическое занятие 16. Основные средства организации (предприятия) и эффективность их использования.	6	
		Практическое занятие 17. Оборотные средства организации (предприятия) и эффективность их использования	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие 18. Определение показателей производительности труда организации (предприятия).	6	
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 4.5. Производственные затраты. Бюджет затрат	Содержание учебного материала		3
	1 Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Предельные издержки производства.	12	
	2 Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Калькуляция себестоимости продукции (товара).		
	3 Цена как экономическая и рыночная категория. Ценообразование.		
	4 Стратегия и тактика ценообразования.		
	5 Новаторские концепции ценообразования.		
	Лабораторные работы	не предусмотрено	
	Практическое занятие 19. Определение издержек предприятия и себестоимости продукции.	6	3
	Практическое занятие 20. Ценообразование на предприятии.	4	
	Контрольные работы	не предусмотрено	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Раздел 5.	Труд и заработная плата		3	
Тема 5.1. Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда	Содержание учебного материала	10		
	1 Проблемы спроса на экономические ресурсы. Фактор труд и его цена.			
	2 Рынок труда и его субъекты.			
	3 Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда.			
	4 Формы и системы оплаты труда.			
	5 Мотивация и стимулирование трудовой деятельности.			
	Практическое занятие 21.Характеристика регионального рынка труда.			4
	Практическое занятие 22. Формы и системы оплаты труда.			6
	Контрольные работы			не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено			
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	10		
	1 Безработица. Фрикционная безработица.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Безработица. Политика государства в области занятости населения	2	Структурная безработица. Циклическая безработица.		
	3	Безработица и инфляция		
	4	Управление занятостью.		
	5	Политика государства в области занятости населения.		
	Практическое занятие 23. Политика государства в области занятости населения. Анализ востребованных профессий .		8	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Тема 5.3. Наемный труд и профессиональные союзы	Содержание учебного материала		8	3
	1	Характеристика наемного труда.		
	2	Правовая основа деятельности профсоюзов.		
	3	Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов.		
	4	Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов.		
	5	Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов		
	Практическое занятие 24. Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов		8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 6.	Деньги и банки		3
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	10	
Деньги и их роль в экономике	1 Деньги: сущность и функции.		
	2 Деньги как средство обращения. Деньги как мера стоимости.		
	3 Деньги как средство накопления. Деньги как средство платежа.		
	4 Проблема ликвидности. Закон денежного обращения. Уравнение обмена. Денежный запас.		
	5 Роль денег в экономике.		
	Практическое занятие 25. Происхождение денег и их функции в экономике	10	
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала		3
Банковская система	1 Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ.	10	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2	Правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. Инструменты и методы проведения кредитно-денежной политики.		
	3	Понятие и функции коммерческих банков.		
	4	Виды банковских операций. Лицензии на осуществление операций.		
	5	Специализированные кредитно-финансовые учреждения.		
	Практическое занятие 26. Специализированные кредитно-финансовые учреждения		2	
	Практическое занятие 27. Простой и сложный процент в банковских операциях.		6	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Тема 6.3. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок.	Содержание учебного материала		12	3
	1	Ценные бумаги и их виды. Акции. Номинальная стоимость курса акций.		
	2	Облигации		
	3	Рынок ценных бумаг. Первичный и вторичный рынок.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	4	Организованный и неорганизованный рынок. Фондовая биржа и ее функции		
	5	Аккумуляция капитала. Межотраслевые переливы капитала. Переход управления к эффективному собственнику.		
	6	Биржевые спекуляции. Биржи в России.		
	Практическое занятие 28. Номинальная стоимость, курс, доходность ценных бумаг		4	
	Практическое занятие 29. Биржи в России		4	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Тема 6.4. Инфляция и ее социальные последствия.	Содержание учебного материала		8	3
	1	Инфляция. Измерение уровня инфляции.		
	2	Типы инфляции. Причины возникновения инфляции.		
	3	Инфляция спроса. Инфляция предложения.		
	4	Социально-экономические последствия инфляции.		
	5	Государственная система антиинфляционных мер.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие 30. Измерение уровня инфляции	8	
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 7.	Государство и экономика		
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	6	3
Роль государства в развитии экономики	1 Государство как рыночный субъект. Экономические функции государства.		
	2 Принципы и цели государственного регулирования. Правовое регулирование экономики. Финансовое регулирование.		
	3 Социальное регулирование. Общественные блага и спрос на них		
	Практическое занятие 31. Методы государственного регулирования	4	
	Контрольная работа № 2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
	Итого 2 семестр	203 ч., в т.ч. лекции 107 ч. практические занятия – 96 ч.	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	3 семестр			
Тема 7.2.	Содержание учебного материала	8	3	
Налоги и налогообложение.	1 Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы.			
	2 Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания.			
	3 Система и функции налоговых органов.			
	Практическое занятие 32. Налоговая система России		8	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Тема 7.3.	Содержание учебного материала	8	3	
Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета.	1 Понятие государственного бюджета. Основные статьи доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов.			
	2 Дефицит и профицит государственного бюджета. Роль государства в кругообороте доходов и расходов.			
	3 Государственный долг и его структура.			
	Практическое занятие 33. Бюджетная система РФ		8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 7.4. Показатели экономического роста. Экономические циклы	Содержание учебного материала			
	1	Понятие валового внутреннего продукта (ВВП). Цели национального производства и состав ВВП	8	3
	2	Методы расчета ВВП. Метод потока расходов. Метод потока доходов. Метод добавленной стоимости		
	3	Неравенство доходов и его измерение. Номинальный и реальный ВВП. Экономический цикл. Основные факторы экономического роста.		
	Практическое занятие 34. Методы расчета ВВП.		6	
	Практическое занятие 35. Основные факторы экономического роста экономики		2	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Тема 7.5.	Содержание учебного материала		3	
	1	Понятие денежно-кредитной политики. Цели и задачи денежно-кредитной политики.		8

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Основы денежно-кредитной политики государства	2	Инструменты денежно-кредитной политики. Операции на открытом рынке. Политика изменения учетной ставки. Нормы обязательных резервов.		
	3	Политика «дорогих» и «дешевых» денег. Эффективность и границы денежно-кредитного регулирования		
	Практическое занятие 36. Эффективность и принципы денежно-кредитного регулирования		8	
	Контрольные работы		не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрено	
Раздел. 8	Международная экономика			
Тема 8.1. Международная торговля — индикатор интеграции национальных экономик	Содержание учебного материала		6	
	1	Международная торговля и мировой рынок. Международное разделение труда. Элементы теории сравнительных преимуществ.		
	2	Международная торговая политика. Протекционизм в международной торговой политике. Причины ограничений в международной торговле. Фритредерство. Таможенная пошлина.		
	3	Государственная политика в области международной торговли.		
Практическое занятие 37. Международная торговая политика		6		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 8.2.	Содержание учебного материала		3
Валюта. Обменные курсы валют.	1 Понятие валюты. Валютный курс и его характеристики.	6	
	2 Спот-курс. Форвардный курс. Конвертируемость валюты. Динамика валютного курса.		
	3 Факторы, определяющие валютные курсы: объем денежной массы, объем валового внутреннего продукта, паритет покупательной способности, колебания циклического характера, различия в процентных ставках и переливы капитала, ожидания относительно будущей динамики валютного курса		
	Практическое занятие 38. Принципы валютного регулирования и валютного контроля в РФ.	6	
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 8.3.	Содержание учебного материала		3
Глобализация мировой экономики	1 Глобальные экономические проблемы.	4	
	Практическое занятие 39. Развитие ТНК в мировой экономике	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 8.4. Особенности современной экономики России	Содержание учебного материала		3
	1 Экономические реформы в России.	6	
	2 Экономический рост. Инвестиционный климат в современной России.		
	3 Россия и мировая экономика.		
	Практическое занятие 40. Инвестиционный климат современной России	4	
	Практическое занятие 41. Россия в мировой экономике	3	
	Контрольные работы	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
	Итого 3 семестр	109 ч., в т.ч. лекции 54 ч. практические занятия 55 ч.	
Примерная тематика индивидуальных проектов			
1. Организация (предприятие) в условиях рыночной экономики.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Ценовая политика организации (предприятия) 3. Организация оплаты труда на предприятии 4. Расчет себестоимости продукции и ее влияние на финансовый результат деятельности организации (предприятия) 5. Планирование финансовых результатов деятельности организации 6. Основные средства организации и их использование 7. Кадры организации и производительности труда 8. Оборотные средства организации, их кругооборот и показатели эффективности использования 9. Оценка финансового состояния организации и разработка мероприятий по его стабилизации 10. Формирование прибыли в организации и пути повышения рентабельности 11. Расчет доходов от экспортно-импортных операций организации (предприятия) 12. Расчет показателей бизнес-плана 13. Порядок образования и ликвидации организаций 14. Виды деятельности организации 15. Проблемы инновационного развития организации 16. Методы контроля использования рабочего времени 17. Системы организации оплаты труда 18. Роль нематериальных активов в деятельности организации 19. Основы управления затратами на производство и реализацию продукции 20. Методологические основы изучения организации (предприятия) как сложной системы 21. Производственная мощность и планирование капиталовложений 22. Оценка качества управления организацией 23. Качество и конкурентоспособность продукции – важнейшие показатели рыночной экономики 24. Ассортиментная политика организации в условиях рынка 25. Инновации и научно-технический потенциал организации (предприятия) 26. Разработка стратегии предприятия на основе статистического анализа 27. Рынок труда и особенности его функционирования в современных условиях 28. Амортизация основных средств. Методы начисления амортизации 29. Риск в деятельности организации 		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
30. Экономические ресурсы и их роль в совершенствовании взаимоотношений между организациями			
Самостоятельная работа обучающихся над индивидуальным проектам		16	
	Всего:	488 ч., из них лекции - 267 ч. практ. занятия – 221 ч. сам.работа над инд. проектом - 16 ч.	

Тематический план и содержание учебной дисциплины **Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		15	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		
Принципы рыночной экономики	<p>1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</p>	6	2
	<p>2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение</p>		2
	<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.</p> <p style="text-align: center;">Источники информации</p> <p>Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,</p>	1	

	Интернет-ресурсы: http:// www.Ekonomi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	6	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		2
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		2
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		2
	Тематика практических занятий	2	2
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	2
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		21	2
Тема 2.1 Основные положения законодательства,	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		2

регулирующие трудовые отношения	2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	2
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	2
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	1	2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	
Механизм формирования и формы оплаты труда	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		2
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		2

	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	2
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	2
	Дифференцированный зачет	2	2
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3.–продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		15	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		
Принципы рыночной экономики	3. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	6	2
	4. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		2
	<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.</p> <p style="text-align: center;">Источники информации</p> <p>Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,</p>	1	

	Интернет-ресурсы: http:// www.Ekonomi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	6	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		2
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		2
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		2
	Тематика практических занятий	2	2
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	2
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		21	2
Тема 2.1 Основные положения законодательства,	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		2

регулирующие трудовые отношения	2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	2
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	2
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	1	2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	
Механизм формирования и формы оплаты труда	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		2
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		2

	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	2
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	2
	Дифференцированный зачет	2	2
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3.–продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)