**ПРИМЕРНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Профессия** 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**Квалификация выпускника**

Аппаратчик-оператор

|  |  |
| --- | --- |
| **Утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 19.00.00:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(реквизиты утверждающего документа)* |
| **Зарегистрировано в государственном реестре** **примерных основных образовательных программ:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(регистрационный номер)*\_Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № \_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_*(реквизиты утверждающего документа)* |

**2022 год**

Настоящая примерная образовательная программа
по профессии среднего профессионального образования (далее – ПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 № 971.

ПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «МГУПП»

**Экспертные организации:**

**Содержание**

[Раздел 1. Общие положения 4](#_Toc86845574)

[Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы 5](#_Toc86845575)

[Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5](#_Toc86845576)

[Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 6](#_Toc86845577)

[4.1. Общие компетенции 6](#_Toc86845578)

[4.2. Профессиональные компетенции 9](#_Toc86845579)

[Раздел 5. Примерная структура образовательной программы 13](#_Toc86845580)

[5.1. Примерный учебный план 13](#_Toc86845581)

[5.2. Примерный календарный учебный график 15](#_Toc86845582)

[5.3. Примерная рабочая программа воспитания 17](#_Toc86845583)

[5.4. Примерный календарный план воспитательной работы 17](#_Toc86845584)

[Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы 17](#_Toc86845585)

[6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 17](#_Toc86845586)

[6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 21](#_Toc86845587)

[6.3. Требования к практической подготовке обучающихся 23](#_Toc86845588)

[6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 24](#_Toc86845589)

[6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 24](#_Toc86845590)

[6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 25](#_Toc86845591)

[Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации 25](#_Toc86845592)

[Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы 25](#_Toc86845593)

[Приложение 1 Примерные программы профессиональных модулей 27](#_Toc86845594)

[**Приложение 1.1 «ПМ 01 Выполнение технологических операций»** 27](#_Toc86845595)

[**Приложение 1.2 ПМ 02 Техническое обслуживание технологического оборудования»** 52](#_Toc86845596)

[Приложение 2 Примерные программы учебных дисциплин 71](#_Toc86845597)

[**Приложение 2.1 «СГ.01. История России»** 71](#_Toc86845598)

[**Приложение 2.2 «СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности»** 82](#_Toc86845599)

[**Приложение 2.3 «СГ.03. Безопасность жизнедеятельности»** 95](#_Toc86845600)

[**Приложение 2.4 «СГ.04. Физическая культура»** 108](#_Toc86845601)

[**Приложение 2.5 «ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»** 118](#_Toc86845602)

[**Приложение 2.6 «ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности»** 129](#_Toc86845603)

[Приложение 3 Примерная рабочая программа воспитания 146](#_Toc86845604)

**Примерный календарный план воспитательной работы** 157

[Приложение 4 Примерные оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по профессии 162](#_Toc86845605)

# Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ПОП СПО по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктовразработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*,* утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 № 971(далее – ФГОС СПО).

ПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России от 11.11.2022 № 971«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н«Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»*.*

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

# Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: аппаратчик-оператор.

При разработке образовательной программы организация устанавливает направленность, которая соответствует профессии в целом.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная и заочная*.*

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: аппаратчик-оператор – 1476 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: аппаратчик-оператор – 10 месяцев.

# Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование видов деятельности | Наименование профессиональных модулей |
| 1 | 2 |
| Выполнение технологических операций | Выполнение технологических операций |
| Техническое обслуживание технологического оборудования | Техническое обслуживание технологического оборудования |

# Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код****компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
|  |  | **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.  |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии*;* применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;* средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование****компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Выполнение технологических операций | ПК 1.1. Организовывать этапы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями | **Навыки:** проведения приема-сдачи и мониторинга показателей входного качества сырья, пищевых продуктов и расходных материалов, упаковки и маркировки готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| **Умения:** проводить прием-сдачу и мониторинг показателей входного качества сырья, пищевых продуктов и расходных материалов в соответствии с технической документацией, упаковку и маркировку готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| **Знания:** порядка проведения приема, хранения и подготовки к использованию сырья, пищевых продуктов и расходных материалов, их показателей качества в соответствии с технической документацией, правил упаковки, маркировки и хранения готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| ПК 1.2 Проводить технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с нормативной документацией | **Навыки:** проведения технического наблюдения за ходом технологического процесса, регулирования параметров и режимов в соответствии с нормативной документацией |
| **Умения:** проводить техническое наблюдение за ходом технологического процесса, регулировать параметры и режимы в соответствии с нормативной документацией |
| **Знания:** основных технологических операций, порядка регулировки параметров работы технологического оборудования в соответствии с нормативной документацией |
| Техническое обслуживание технологического оборудования | ПК 2.1. Осуществлять техническое обслуживание механического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией | **Навыки:** подготовки рабочего места для выполнения технологических операций на механическом оборудовании, в том числе проведение оценки работоспособности, очистки, плановой замены быстроизнашивающихся материалов и оформление технико-технологической документации |
| **Умения:** подготавливать рабочее место для выполнения технологических операции на механическом оборудовании, в том числе проводить оценку работоспособности, очистку, плановую замену быстроизнашивающихся материалов и оформлять технико-технологическую документацию |
| **Знания:** правил безопасной эксплуатации, порядка подготовки рабочего места к пуску, наладке и ремонту механического оборудования и требований ведения технико-технологической документации |
| ПК 2.2 Осуществлять техническое обслуживание теплового оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией | **Навыки:** подготовки рабочего места для выполнения технологических операций на тепловом оборудовании, в том числе проведении оценки работоспособности, очистки, плановой замены быстроизнашивающихся материалов и оформление технико-технологической документации |
| **Умения:** подготавливать рабочее место для выполнения технологических операции на тепловом оборудовании, в том числе проводить оценку работоспособности, очистку, плановую замену быстроизнашивающихся материалов и оформлять технико-технологическую документацию |
| **Знания:** правил безопасной эксплуатации, порядка подготовки рабочего места к пуску, наладке и ремонту теплового оборудования и требований ведения технико-технологической документации |
| ПК 2.3 Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией | **Навыки:** подготовки рабочего места для выполнения технологических операций на холодильном оборудовании, в том числе проведения оценки работоспособности, очистки, плановой замены быстроизнашивающихся материалов и оформления технико-технологической документации |
| **Умения:** подготавливать рабочее место для выполнения технологических операции на холодильном оборудовании, в том числе проводить оценку работоспособности, очистку, плановую замену быстроизнашивающихся материалов и оформлять технико-технологическую документацию |
| **Знания:** правил безопасной эксплуатации, порядка подготовки рабочего места к пуску, наладке и ремонту холодильного оборудования и требований ведения технико-технологической документации |

# Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

5.1. Примерный учебный план

5.1.1. Примерный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Всего | В т.ч. в форме практ. подготовки | Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий | Рекомендуемый курс изучения |
| Теоретические занятия | Лабораторные и практические занятия | Практики | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) | Промежуточная аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| **Обязательная часть образовательной программы[[2]](#footnote-2)** | **1476** | **948** | **492** | **228** | **540** |  | **36** |  |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл**  | **144** | **82** | **62** | **82** |  |  |  |  |
| СГ.01 | История России | **36** | **0** | 36 |  |  |  |  | 1 |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | **36** | **36** |  | 36 |  |  |  |  |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | **36** | **10** | 26 | 10 |  |  |  |  |
| *СГ.04* | Физическая культура | **36** | **36** |  | 36 |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **144** | **58** | **86** | **58** |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 84 | 34 | 50 | 34 |  |  |  | 1 |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 60 | 24 | 36 | 24 |  |  |  | 1 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **864** | **628** | **200** | **88** | **540** |  | **36** |  |
| **ПМ.01** | **Выполнение технологических операций** | **396** | **296** | **100** | **44** | **252** |  |  | **1** |
| МДК 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции | 80 | 20 | 60 | 20 |  |  |  | 1 |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции | 64 | 24 | 40 | 24 |  |  |  | 1 |
| **УП.01** | **Учебная практика** | **72** | **72** |  |  | 72 | - |  | 1 |
| **ПП.01** | **Производственная практика** | **180** | **180** |  |  | 180 | - |  | 1 |
| **ПМ.02** | **Техническое обслуживание технологического оборудования** | **432** | **332** | **100** | **44** | **288** |  |  | **1** |
| МДК 02.01 | Техническая эксплуатация базовых моделей механического оборудования предприятий общественного питания | 48 | 10 | 38 | 10 |  |  |  | 1 |
| МДК 02.02 | Техническая эксплуатация базовых моделей теплового оборудования предприятий общественного питания | 48 | 24 | 24 | 24 |  |  |  | 1 |
| МДК 02.03 | Техническая эксплуатация базовых моделей холодильного оборудования предприятий общественного питания | 48 | 10 | 38 | 10 |  |  |  | 1 |
| **УП.02** | **Учебная практика** | **72** | **72** |  |  | 72 | - |  | 1 |
| **ПП.02** | **Производственная практика** | **216** | **216** |  |  | 216 | - |  | 1 |
| **Вариативная часть ОП** | **288** | **144** | 144 |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация[[3]](#footnote-3)** | **36** | **36** |  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** | **1476** |  |  |  |  |  |  |  |

5.2. Примерный календарный учебный график

5.2.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Компоненты** **программы** | ПН | сентябрь | ПН | октябрь | ПН | ноябрь | ПН | декабрь | ПН | январь | ПН | февраль | ПН | март | ПН | апрель | ПН | май | ПН | июнь | ПН | **Всего часов** |
| Номера календарных недель |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядковые номера недель учебного года |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |  |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **144** |
| СГ.01 | История России | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| СГ.04 | Физическая культура | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл**  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **144** |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 8 | 8 | 9 | 8 | 9 | 8 | 9 | 8 | 9 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 84 |
| ОП. 02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 60 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл**  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **828** |
| **ПМ.01** | **Выполнение технологических операций** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **396** |
| МДК. 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 80 |
| МДК. 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 64 |
| УП.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 180 |
| **ПМ.02** | **Техническая эксплуатация базовых моделей технологического оборудования общественного питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **432** |
| МДК. 02.01 | Техническая эксплуатация базовых моделей механического оборудования предприятий общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |
| МДК. 02.02 | Техническая эксплуатация базовых моделей теплового оборудования предприятий общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |
| МДК 02.03 | Техническая эксплуатация базовых моделей холодильного оборудования предприятий общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |  | 216 |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ***Вариативная часть образовательной программы*** | **6** | **6** | **5** | **6** | **5** | **6** | **5** | **6** | **5** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **288** |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая****аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** | **36** |
|  | **Всего час. в неделю** **учебных занятий** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **0** | **0** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **1476** |

5.3. Примерная рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся
в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Примерная рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Примерный календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

# Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Перечень специальных помещений:**

**Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;

- иностранного языка в профессиональной деятельности;

- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

- технологии кулинарного производства;

- технического оснащения кулинарного производства;

- кабинет для самоподготовки.

**Лаборатории:**

- учебная кулинарная студия (станции для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащениекабинетов,лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

- оборудованием:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

- техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

лазерная указка;

средства аудиовизуализации.

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

- оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов;

- техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

- оборудованием:

доской учебной;

рабочим местом преподавателя;

столами;

стульями (по числу обучающихся);

шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

- техническими средствами обучения:

компьютером;

средствами аудиовизуализации;

мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

˗ оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплекты индивидуальных средств защиты;

робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;

контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;

огнетушители порошковые (учебные);

огнетушители пенные (учебные);

огнетушители углекислотные (учебные);

устройство отработки прицеливания;

учебные автоматы АК-74;

винтовки пневматические;

медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

˗ техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Технологии кулинарного производства»

- оборудованием:

доской учебной;

рабочим местом преподавателя;

столами;

стульями (по числу обучающихся);

шкафами для хранения муляжей (инвентаря);

раздаточного дидактического материала и др;

- техническими средствами обучения:

компьютером;

средствами аудиовизуализации;

мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Технического оснащения кулинарного производства»

- оборудованием:

доской учебной;

рабочим местом преподавателя;

столами;

стульями (по числу обучающихся);

шкафами для хранения муляжей (инвентаря);

раздаточного дидактического материала и др;

- техническими средствами обучения:

компьютером;

средствами аудиовизуализации;

мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Кабинет для самоподготовки», «Библиотека»

Кабинет для самоподготовки, оборудованный столами, стульями (по числу обучающихся), канцелярскими шкафами с раздаточным дидактическим материалом и др.; компьютерами с выходом в Интернет, средствами аудиовизуализации; мультимедийными пособиями.

Библиотека должна быть оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кулинарная студия»

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;

- пароконвектомат;

- конвекционная печь или жарочный шкаф;

- плита электрическая (индукционная);

- фритюрница;

- электрогриль (жарочная поверхность);

- стол производственный с холодильным шкафом;

- шкаф шоковой заморозки;

- планетарный миксер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- мясорубка;

- кухонный комбайн со сменными механизмами;

- слайсер;

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

- машина для вакуумной упаковки;

- кофемашина с капучинатором;

- кофемолка;

- стол производственный с моечной ванной;

- шкаф для столовой посуды;

- стеллаж передвижной;

- моечная ванна двухсекционная.

Для проведения презентации и дегустации готовой кулинарной продукции обеденный стол, стулья.

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях профиля «Производства продукции общественного питания массового изготовления», обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.[[4]](#footnote-4)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства** | **Код и наименование учебной дисциплины (модуля)** | **Кол-во** |
| 1. | Microsoft® Windows Professional 7 Russian/Microsoft® Windows Professional 10 Russian (или их аналоги)Microsoft Office 365/пакет Microsoft office 2010 (или их аналоги) WinRAR/WinZipKaspersky Endpoint Securitye (или их аналоги)Abby FineReader 10.0 (или их аналоги) Photoshop (или их аналоги) | СГ.01 История России |  |
| 2. | Microsoft® Windows Professional 7 Russian/Microsoft® Windows Professional 10 Russian (или их аналоги)Microsoft Office 365/пакет Microsoft office 2010 (или их аналоги) WinRAR/WinZipKaspersky Endpoint Securitye (или их аналоги)Abby FineReader 10.0 (или их аналоги) Photoshop (или их аналоги) | СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |
| 3. | Microsoft® Windows Professional 7 Russian/Microsoft® Windows Professional 10 Russian (или их аналоги)Microsoft Office 365/пакет Microsoft office 2010 (или их аналоги) WinRAR/WinZipKaspersky Endpoint Securitye (или их аналоги)Abby FineReader 10.0 (или их аналоги) Photoshop (или их аналоги) | СГ.03 Безопасность жизнедеятельности |  |
| 4. | Microsoft® Windows Professional 7 RussianMicrosoft® Windows Professional 10 RussianMicrosoft Office 365 Kaspersky Endpoint Securitye  | СГ.04 Физическая культура |  |
| 5. | Microsoft® Windows Professional 7 Russian/Microsoft® Windows Professional 10 Russian (или их аналоги)Microsoft Office 365/пакет Microsoft office 2010 (или их аналоги) WinRAR/WinZipKaspersky Endpoint Securitye (или их аналоги)Abby FineReader 10.0 (или их аналоги) Photoshop (или их аналоги) | ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  |
| 6. | Microsoft® Windows Professional 7 Russian/Microsoft® Windows Professional 10 Russian (или их аналоги)Microsoft Office 365/пакет Microsoft office 2010 (или их аналоги) WinRAR/WinZipKaspersky Endpoint Securitye (или их аналоги)Abby FineReader 10.0 (или их аналоги) Photoshop (или их аналоги) | ОП.02 Экономические и правовое основы производственной деятельности |  |
| 7. | Microsoft® Windows Professional 7 Russian/Microsoft® Windows Professional 10 Russian (или их аналоги)Microsoft Office 365/пакет Microsoft office 2010 (или их аналоги) WinRAR/WinZipKaspersky Endpoint Securitye (или их аналоги)Abby FineReader 10.0 (или их аналоги) Photoshop (или их аналоги) | ПМ 01 Выполнение технологических операций |  |
| 8. | Microsoft® Windows Professional 7 Russian/Microsoft® Windows Professional 10 Russian (или их аналоги)Microsoft Office 365/пакет Microsoft office 2010 (или их аналоги) WinRAR/WinZipKaspersky Endpoint Securitye (или их аналоги)Abby FineReader 10.0 (или их аналоги) Photoshop (или их аналоги) | ПМ 02 Техническая эксплуатация базовых моделей технологического оборудования предприятий |  |

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

* реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
* предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
* может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом
примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, иимеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг
по реализации образовательной программы[[5]](#footnote-5)

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное
в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения
с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников
за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии
с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях
по реализации государственной социальной политики».

# Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: аппаратчик-оператор.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 4.

# Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

**Группа разработчиков**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
| Кусова Ирина Урузмаговна | ФГБОУ ВО «МГУПП», заведующий кафедрой ИПГБиС |
| Федотова Нелля Анатольевна | ФГБОУ ВО «МГУПП», доцент кафедры ИПГБиС |
| Ильдирова Светлана Климентовна | ФГБОУ ВО «МГУПП», доцент кафедры ИПГБиС |

**Руководители группы:**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
| Никитенко Антон Юрьевич | ФГБОУ ВО «МГУПП», старший преподаватель кафедры ИПГБиС  |

# Приложение 1 Примерные программы профессиональных модулей

**Приложение 1.1**

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

***2022 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 01 Выполнение технологических операций»**

**1.1.** **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение технологических операций» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Выполнение технологических операций |
| ПК 1.1 | Организовывать этапы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| ПК 1.2 | Проводить технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с нормативной документацией |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | проведения приема-сдачи и мониторинга показателей входного качества сырья, пищевых продуктов и расходных материалов, упаковки и маркировки готовой продукции, технического наблюдения за ходом технологического процесса, регулирования параметров и режимов в соответствии с технологическими инструкциями  |
| Уметь | проводить прием-сдачу и мониторинг показателей входного качества сырья, пищевых продуктов и расходных материалов, упаковки и маркировки готовой продукции, техническое наблюдение за ходом технологического процесса, регулировать параметры и режимы в соответствии с технологическими инструкциями |
| Знать | порядок проведения прием-сдачи и мониторинга показателей входного качества сырья, пищевых продуктов и расходных материалов, упаковки и маркировки готовой продукции, а также основные технологические процессы и порядок регулирования параметров и режимов в соответствии с технологическими инструкциями |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 396

в том числе в форме практической подготовки 296

Из них на освоение МДК 144

в том числе самостоятельная работа*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

практики, в том числе учебная 72

 производственная 180

*Промежуточная аттестация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |
| Обучение по МДК | Практики |
| Всего | В том числе |
| Лабораторных, и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа*[[6]](#footnote-6)* | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* |
| ПК 1.1ОК 01ОК 02ОК 04ОК 05ОК 07ОК 09 | Раздел 1. Технологические аспекты организации процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции | **206** | 146 | **80** | **20** |  |  |  | **36** | **90** |
| ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 04ОК 05ОК 07ОК 09 | Раздел 2. Технологические аспекты приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции | **190** | 150 | **64** | **24** |  |  | **36** | **90** |
|  | Промежуточная аттестация | **Х** | *Х* |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***396*** | ***296*** | ***144*** | ***44*** |  |  |  | ***72*** | ***180*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Технологические аспекты организации процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции** | **206/146** |
| **МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции**  | **80/20** |
| **Тема 1.1.** **Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов**  | **Содержание**  | **14** |
| 1.Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов | 2 |
| 2.Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. | 4 |
| 3.Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | 2 |
| 4.Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов | 2 |
| **В том числе практических занятий**  | **4** |
| **Практическое занятие 1.** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов из овощного, рыбного, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия | 4 |
| **Тема 1.2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов** | **Содержание**  | **18** |
| 1. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с технологическими инструкциями. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах | 2 |
| 2. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции в соответствии с технологическими инструкциями, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | 4 |
| 3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 4 |
| **В том числе практических занятий**  | **8** |
| **Практическое занятие 2.** Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) | 4 |
| **Практическое занятие 3** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).  | 4 |
| **Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции** | **Содержание** | **24** |
| 1.Классификация, ассортимент кулинарной продукции. Основные принципы приготовления кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции | 4 |
| 2. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. Организация хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения | 8 |
| ***3.*** Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой кулинарной продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой кулинарной продукции | 8 |
| **В том числе практических занятий**  | **4** |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) | 4 |
| **Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации кулинарной продукции**  | **Содержание** | **24** |
| 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации кулинарной продукции. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации кулинарной продукции | 10 |
| 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при производстве и хранении кулинарной продукции. Обеспечение безопасных условий труда в процессе производства кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 10 |
| **В том числе практических занятий**  | **4** |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда при приготовлении продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 4 |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1****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 высокотехнологичного 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, правилах 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. | - |
| **Учебная практика раздела 1****Виды работ** 1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей технологических инструкций;3. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями технологических инструкций, сезонностью;7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;8. 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;9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;10. Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.11. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;12. 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;13. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий перед упаковкой на вынос;14. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий с учетом условий и сроков;15. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий на вынос и для транспортирования;17. Охлаждение и замораживание готовой кулинарной продукции с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;19. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями технологических инструкций, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | **36** |
| **Производственная практика раздела 1** **Виды работ** 1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке;2. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий; 3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;4. 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 продукции5. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;6. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;7. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);8. 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;9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с технологическими инструкциями;10. Организация хранения готовой кулинарной продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; | **90** |
| **Раздел 2. Технологические аспекты приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции** | **190/150** |
| **МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции** | **64/24** |
| **Тема 2.1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**  | **Содержание**  | **12** |
| 1. Ассортимент, основные характеристики овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения**.** Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей и грибов. Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Предохранение очищенных овощей и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов. Методы определения норм выхода овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | 2 |
| 2. Основные характеристики рыбы и нерыбного водного сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 2 |
| **3.** Основные характеристики мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса, способы минимизации. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов | 2 |
| 4. Основные характеристики мяса птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса птицы и пернатой дичи, способы минимизации. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы и пернатой дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов из мяса птицы и пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| **В том числе лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление полуфабрикатов из различных видов сырья | 4 |
| **Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации супов и соусов**  | **Содержание**  | **10** |
| 1**.** Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска, для транспортирования | 3 |
| 2. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. | 3 |
| **В том числе практических и лабораторных занятий**  | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск супов и соусов, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, подача, оценка качества и безопасности | 4 |
| **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки** | **Содержание** | **12** |
| 1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска | 3 |
| 2. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст). Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.  | 2 |
| 3. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц, творога, сыра. Методы приготовление блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки | 3 |
| **В том числе лабораторных занятий**  | **4** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, подача, оценка качества и безопасности | 4 |
| **Тема 2.4. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,** **мясных продуктов**, **домашней птицы, дичи, кролика** | **Содержание** | **12** |
| 1.Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 3 |
| 2. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясных продуктов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса, мясных продуктов для отпуска. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 3 |
| 3. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из домашней птицы, дичи, кролика. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 |
| **В том числе лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 4 |
| **Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **Содержание** | **10** |
| 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска холодных соусов и заправок. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 |
| 2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 |
| 3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи). Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рецептуры, варианты холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, гармоничное сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 |
| **В том числе лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 4 |
| **Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов и напитков** | **Содержание** | **8** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих десертов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных и горячих десертов, холодных соусов для десертов. Порционирование, эстетичная упаковка, холодных и горячих десертов для отпуска. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 |
| 2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных и горячих напитков. Порционирование, эстетичная упаковка, холодных и горячих напитков для отпуска. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 2 |
| **В том числе лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих десертов и напитков | 4 |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2**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 лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок для лабораторных работ.6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок.7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |  |
| **Учебная практика *раздела №2*****Виды работ** **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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями технологических инструкций, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.7. Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.9. Оценка качества блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском.10. Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.12. Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.15. 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.16. Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **36** |
| **Производственная практика *раздела №* 2****Виды работ** 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 блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия общественного питания массового изготовления.5. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.6. Организация хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | **90** |
| **Всего** | **396** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты«Технического оснащения кулинарного производства», «Технологии кулинарного производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 примерной образовательной программы по профессии.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Инфра-М, 2019. – 373 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с
7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.
8. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : КноРус, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: https://book.ru/book/934332 (дата обращения: 23.12.2021). — Текст : электронный.

2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141778 (дата обращения: 23.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – Текст : электронный. – URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/5411/525810/> (дата обращения: 23.12.2021).

4. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — URL: https://book.ru/book/936090 (дата обращения: 23.12.2021). — Текст : электронный.

5. Чаблин, Б. В.  Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456684 (дата обращения: 23.12.2021).

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632>
2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099>
3. Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5900-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146647>
4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8617-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179042>
5. Мамаев, А. В. Молочное дело : учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-8616-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179041>
6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175154>
7. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.] ; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-8580-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177841>
8. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник для спо / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-7737-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164941>
9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349>
10. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>
11. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148153>
12. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167187> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-7730-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164964> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7433-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159526> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: действующая редакция].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление [Утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515].

3. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.

13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – Москва: ДеЛи принт, 2017. – 544 с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. – Москва: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

19. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.

20. Шрамко Е.В. Современная выпечка. Кексы, печенье, хлеб, слоеное и сдобное тесто. 30 хитов для кондитерских, кафе и ресторанов от Елены Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2017 – 96 с.

21. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2016. – 432 с.

22. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с

23. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 352 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля*[[7]](#footnote-7)* | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 1.1 | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ПК 1.2 | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 1 | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 2 | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 4 | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 5 | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 7 | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 9 | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |

**Приложение 1.2**

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 02 ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ БАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

***2022 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Техническое обслуживание технологического оборудования |
| ПК 2.1. | Осуществлять техническое обслуживание механического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией |
| ПК 2.2. | Осуществлять техническое обслуживание теплового оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией |
| ПК 2.3. | Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | подготовки рабочего места для выполнения технологических операций на технологическом оборудовании, в том числе проведения оценки работоспособности, очистки, плановой замены быстроизнашивающихся материалов и оформления технико-технологической документации |
| Уметь | подготавливать рабочее место для выполнения технологических операции на технологическом оборудовании, в том числе проводить оценку работоспособности, очистку, плановую замену быстроизнашивающихся материалов и оформлять технико-технологическую документацию |
| Знать | правила безопасной эксплуатации, порядок подготовки рабочего места к пуску, наладка и ремонт технологического оборудования, требования ведения технико-технологической документации |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 432

в том числе в форме практической подготовки 332

Из них на освоение МДК 144

в том числе самостоятельная работа*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

практики, в том числе учебная 72

 производственная 216

Промежуточная аттестация – *36.*

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |
| Обучение по МДК | Практики |
| Всего | В том числе |
| Лабораторных. и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа[[8]](#footnote-8) | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 2.1ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07ОК 09 | Раздел 1. Устройство и назначение основных видов механического оборудования предприятий общественного питания | 144 | 106 | 48 | 10 |  |  | Х | 24 | 72 |
| ПК 2.2ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07ОК 09 | Раздел 2. Устройство и назначение основных видов теплового оборудования предприятий общественного питания | 144 | 120 | 48 | 24 |  |  | 24 | 72 |
| ПК 2.3ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07ОК 09 | Раздел 3. Устройство и назначение основных видов холодильного оборудования предприятий общественного питания. Вспомогательная материально-техническая база предприятий общественного питания | 144 | 106 | 48 | 10 |  |  |  | 24 | 72 |
| ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07ОК 09 | Промежуточная аттестация | 36 | 36 |  |  |  |  |
|  | Всего: | 468 | 368 | 144 | 44 |  |  |  | 72 | 216 |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,****лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Устройство и назначение основных видов механического оборудования предприятий общественного питания** | 144/106 |
| **МДК 02.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического оборудования предприятий общественного питания** | 48/10 |
| **Введение. Основные понятия, структура и элементы оборудования** | **Содержание**  | **4** |
| 1. Современные представления о техническом оснащении предприятий индустрии питания. Классификация оборудования по функциональному назначению. | 2 |
| 2. Общие правила эксплуатации оборудования. Технико-экономические показатели оборудования | 2 |
| **Тема 1.1. Универсальные кухонные машины** | **Содержание** | **8** |
| 1.Общие сведения. Классификация и характеристика. Мировые производители универсальных кухонных машин. | 2 |
| 2. Принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.  | 2 |
| 3. Общие правила эксплуатации оборудования. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 1. Изучение устройства и принципа работы кухонных комбайнов. Правила эксплуатации | 2 |
| **Тема 1.2 Машины для обработки овощей** | **Содержание**  | **6** |
| 1. Принципы устройства машин для мытья овощей, картофеля, фруктов и зелени. Общие правила эксплуатации оборудования. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 2 Принципы устройства машин для очистки овощей и картофеля. Общие правила эксплуатации оборудования. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 3. Принципы устройства овощерезательных и протирочные машин. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 2. Изучение устройства и принципа работы машин для обработки овощей. Правила эксплуатации. | 2 |
| **Тема 1.3 Машины для обработки мяса и рыбы** | **Содержание**  | **6** |
| **1.** Классификация и характеристика мясорубок, куттеров, фаршемешалок. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| **2.** Классификация, модели и характеристика формовочных, размолочных машин, разрыхлителей, аппаратов нарезки сырья. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| **3.** Классификация, модели и характеристика ленточных пил, рыбоочистительных машин. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 3. Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки мяса и рыбы. Правила эксплуатации | 2 |
| **Тема 1.4 Машины для кондитерского цеха** | **Содержание**  | **6** |
| **1.** Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство просеивателей, тестомесильных машин, тестоформовочных машин. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| **2.** Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство машин для взбивания, измельчения и перемешивания. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| **3.** Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство отсадочных машин, дозаторов, соковыжималок. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 4. Изучение устройства и принципа работы механического оборудования для кондитерского цеха. Правила эксплуатации | 2 |
| **Тема 1.5 Машины для нарезки продуктов** | **Содержание**  | **4** |
| 1. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство хлеборезок | 2 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство машин для нарезки гастрономических продуктов | 2 |
| **Тема 1.6 Машины для мытья посуды** | **Содержание**  | **6** |
| 1. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство посудомоечных машин периодического действия. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство посудомоечных машин непрерывного действия. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| **В том числе практических занятий**  | **2** |
| Практическое занятие № 5. Изучение устройства и принципа работы механического оборудования для кондитерского цеха. Правила эксплуатации | 2 |
| **Тема 1.7 Подъемно-транспортное и весоизмерительное оборудование** | **Содержание**  | **4** |
| 1. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Машины периодического и непрерывного действия. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство погрузочно-разгрузочных машин. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| 3. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство весов. Требования, предъявляемые к весам. | 1 |
| **Тема 1.8 Контрольно-кассовые машины (ККМ)** | **Содержание**  | **4** |
| 1. Классификация, назначение и устройство основных функциональных узлов контрольно-кассовых машин. Порядок регистрации ККМ. | 1 |
| 2. Вспомогательная электронная техника для ККМ. Комплексная автоматизация учета предприятий общественного питания  | 1 |
| 3. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин. Средства визуального контроля для кассовых машин. | 2 |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 «Устройство и назначение основных видов механического оборудования предприятий общественного питания»**1. Подбор информации о современных видах механического оборудования предприятий общественного питания. Новые виды механического оборудования: бликсеры, куттеры, блендеры, гравитационные слайсеры, вендинговые аппараты.2. Подготовки сообщений, презентаций, составление тестовых заданий: «Механическое оборудование для овощного цеха», «Механическое оборудование мясорыбного цеха», «Механическое оборудование кондитерского цеха». | **-** |
| **Учебная практика раздела 1****Виды работ** 1. Подбор механического оборудования, инвентаря, инструментов и отработка методов безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов в овощном цехе.2. Подбор механического оборудования, инвентаря, инструментов и отработка методов безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.3. Подбор механического оборудования, инвентаря, инструментов и отработка методов безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов в кондитерском цехе.4. Поддержание механического оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, учитывая основные критерии системы НАССР. | **24** |
| **Производственная практика раздела 1 (если предусмотрено рассредоточенное прохождение практики)****Виды работ** 1. Производственные проработки 1. Осуществлять техническое обслуживание механического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с эксплуатационной документацией.2. Осуществлять техническое обслуживание механического оборудования при производстве специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией. | **72** |
| **Раздел 2. Устройство и назначение основных видов теплового оборудования предприятий общественного питания** | **144/120** |
| **МДК 02.02 Техническая эксплуатация базовых моделей теплового оборудования предприятий общественного питания** | **48/24** |
| **Тема 2.1 Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов** | **Содержание**  | **2** |
| 1. Основы тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация тепловых аппаратов и их структура. | 1 |
| **2.** Источники теплоты. Способы переноса теплоты. | 0,5 |
| **3.** Классификация и особенности теплорегенерирующих устройств. | 0,5 |
| **Тема 2.2 Варочное тепловое оборудование** | **Содержание**  | **12** |
| 1. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство пищеварочных котлов | 1 |
| 2. Изучение конструкции, принципа работы, правила эксплуатации варочных паровых аппаратов. | 1,5 |
| 3. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство специализированных варочных аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| **В том числе практических занятий**  | **8** |
| 1. Практическое занятие № 7. Изучение устройства и принципа работы пищеварочных котлов. Правила эксплуатации | 4 |
| 2 Практическое занятие № 8. Изучение устройства и принципа работы специализированных варочных аппаратов. Правила эксплуатации  | 4 |
| **Тема 2.3 Жарочное тепловое оборудование** | **Содержание**  | **14** |
| 1. Классификация, назначение и устройство жарочных тепловых аппаратов | 1,5 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство сковород, жарочных поверхностей. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| 3. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство гриль-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| 4. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство аппаратов для фритюрной обработки. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| 1. Практическое занятие № 9. Изучение устройства и принципа работы жарочных аппаратов, фритюрниц. Правила эксплуатации | 4 |
| 2. Практическое занятие № 10. Изучение устройства и принципа работы жарочных поверхностей и гриль-аппаратов. Правила эксплуатации | 4 |
| **Тема 2.4 Жарочно-пекарные камеры** | **Содержание**  | **10** |
| 1. Классификация, назначение и общая характеристика жарочно-пекарских камер | 1 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство расстойных, жарочных шкафов, пекарских печей. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| 3. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство специализированных аппаратов для мучных выпечных изделий. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| 1. Практическое занятие № 11. Изучение устройства и принципа работы теплового оборудования для мучного и кондитерского цехов. Правила эксплуатации | 4 |
| **Тема 2.5 Многофункциональное оборудование** | **Содержание**  | **8** |
| 1. Классификация, назначение и общая характеристика многофункционального оборудования | 1,5 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство плит. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| 3. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство пароконвектоматов. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| 4. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство аппаратов сверхвысокочастотного нагрева. Правила безопасной эксплуатации. | 1,5 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| 1. Практическое занятие № 12. Изучение устройства и принципа работы пароконвектоматов. Правила эксплуатации | 4 |
| **Тема 2.6 Оборудование линий и водонагревательное оборудование** | **Содержание**  | **2** |
| 1. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство теплового оборудования раздаточных линий. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство охлаждаемого оборудования раздаточных линий. Правила безопасной эксплуатации. | 0,5 |
| 3. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство водонагревательного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. | 0,5 |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Устройство и назначение основных видов теплового оборудования предприятий общественного питания** 1. Подбор информации о современных видах теплового оборудования предприятий общественного питания. Классификация оборудования по функциональному назначению.2. Подготовки сообщений, презентаций, составление тестовых заданий: «Современное тепловое оборудование».3. Работа теплового оборудования в автоматическом режиме.4 Подготовка рефератов по современным технологиям производства кулинарной продукции: Cook&Hold, Cook&Chill Sous Vide, CapKold. |  |
| **Учебная практика раздела 2****Виды работ** 1. Подбор теплового оборудования, а также инвентаря, инструментов и отработка методов безопасного использования при приготовлении супов.2. Подбор теплового оборудования, а также инвентаря, инструментов и отработка методов безопасного использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий из мясного, рыбного, овощного сырья3. Подбор теплового оборудования, инвентаря, инструментов и отработка методов безопасного использования при приготовлении изделий в кондитерском цехе.4. Поддержание теплового оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, учитывая основные критерии системы НАССР. | **24** |
| **Производственная практика раздела 2****Виды работ** **1. Производственные проработки** 1. Осуществлять техническое обслуживание теплового оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с эксплуатационной документацией**.**2. Осуществлять техническое обслуживание теплового оборудования при производстве специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией**.** | **72** |
| **Раздел 3. Устройство и назначение основных видов холодильного оборудования предприятий общественного питания. Вспомогательная материально-техническая база предприятий общественного питания** | **144/106** |
| **МДК 02.03 Техническая эксплуатация базовых моделей холодильного оборудования предприятий общественного питания** | **48/10** |
| **Тема 3.1 Основы холодильной обработки** | **Содержание**  | **8** |
| 1.Характеристика холодоносителей, холодильных агрегатов и узлов. Технические требования. | 4 |
| 2. Классификация, назначение и общая характеристика холодильного оборудования | 4 |
| **Тема 3.2 Холодильное оборудование** | **Содержание**  | **14** |
| 1. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство холодильных шкафов. Правила безопасной эксплуатации. | 5 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство охлаждаемых витрин, прилавков, столов. Правила безопасной эксплуатации. | 5 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **1.** Практическое занятие № 13. Изучение устройства и принципа работы холодильного оборудования. Правила эксплуатации | 4 |
| **Тема 3.3 Специализированное холодильное оборудование** | **Содержание**  | **12** |
| 1. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство охладителей, витрин. Правила безопасной эксплуатации. | 4 |
| 2. Классификация, модели и характеристика, назначение и устройство специализированных низкотемпературных аппаратов (антигриль, шок, аппарат для приготовления мороженого). Правила безопасной эксплуатации. | 4 |
| **В том числе практических занятий**  | **4** |
| **1.** Практическое занятие № 14. Изучение устройства и принципа работы специализированных низкотемпературных аппаратов (антигриль, шок, аппарат для приготовления мороженого). Правила безопасной эксплуатации. | 4 |
| **Тема 3.4 Кондиционирование воздуха** | **Содержание**  | **6** |
| 1. Условия комфортного кондиционирования | 3 |
| 2. Условия технологического кондиционирования | 3 |
| **Тема 3.4 Характеристика вспомогательной и материально-технической базы предприятий общественного питания** | **Содержание**  | **8** |
| 1. Оборудование для уборки помещений предприятий общественного питания и прилегающих территорий. | 2 |
| 2. Наплитная посуда, кухонный и хозяйственный инвентарь. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. | 2 |
| 3. Вспомогательное и офисное оборудование. Оборудование помещений для массовых мероприятий. | 2 |
| **В том числе практических занятий**  | **2** |
| **1.** Практическое занятие № 15. Изучение и принципа действия оборудования для уборки помещений предприятий общественного питания. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 «Устройство и назначение основных видов холодильного оборудования предприятий общественного питания. Вспомогательная материально-техническая база предприятий общественного питания»**1. Подбор информации о современных видах холодильного оборудования предприятий общественного питания. 2. Подбор информации об основных поставщиках оборудования на отечественном рынке. 3. Подготовки сообщений, презентаций, составление тестовых заданий: «Современное холодильное оборудование».4. Изучение профессиональных журналов, выставок, интернет-порталов и сайтов. | **-** |
| **Учебная практика раздела 3****Виды работ** 1. Подбор холодильного оборудования и отработка методов безопасного использования в складской группе помещений.2. Подбор холодильного оборудования и отработка методов безопасного использования в производственной группе помещений3. Подбор холодильного оборудования и отработка методов безопасного использования торговой группе помещений.4. Поддержание теплового оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, учитывая основные критерии системы НАССР. | **24** |
| **Производственная практика раздела 3****Виды работ** **1. Производственные проработки** 1. Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с эксплуатационной документацией**.**2. Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования при производстве специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией**.** | **72** |
| **Всего** | **432** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты«Технического оснащения кулинарного производства», «Технологии кулинарного производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии*.*

Лаборатория «Учебная кухня» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 примерной образовательной программы по профессии.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Инфра-М, 2019. – 373 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. – Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093233 (дата обращения: 23.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднеепрофессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1059379 (дата обращения: 23.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141778 (дата обращения: 23.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – Текст : электронный. – URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/5411/525810/> (дата обращения: 23.12.2021).

5. Чаблин, Б. В.  Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456684 (дата обращения: 23.12.2021).

1. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009>
2. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024>
3. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>
4. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252>
5. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>
6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148153> (дата обращения: 03.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: действующая редакция].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление [Утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515].

3. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. СанПиН 2.1.3684–21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 3.

9. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Устройство, эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования : учебное наглядное пособие / Д.И. Грицай [и др.].. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2019. — 52 c. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/109412.html (дата обращения: 23.12.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

14. Щетинин, М. П.  Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471781 (дата обращения: 23.12.2021).

15. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 2.1. Осуществлять техническое обслуживание механического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ПК 2.2 Осуществлять техническое обслуживание теплового оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ПК 2.3 Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Подготовка рабочего места к выполнению практического задания Практическое задание | Экспертное наблюдение выполнения практических заданий |

# Приложение 2 Примерные программы учебных дисциплин

**Приложение 2.1**

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»**

***2022 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СГ.01. ИСТОРИЯ РОССИИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01ОК 02 ОК 04ОК 05ОК 06 | Уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;демонстрировать гражданско-патриотическую позицию | Знать:основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;ретроспективный анализ развития отрасли |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | **0** |
| в т. ч.: |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия | 0 |
| *Самостоятельная работа* \* | - |
| **Промежуточная аттестация** | - |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века** | **24** |  |
| **Тема 1.1.** Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века. | **Содержание учебного материала**  | **4** | ОК 01ОК 02ОК04ОК 05ОК 06 |
| Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года.Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии. | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* |  |
| **Тема 1.2.**Социально-экономическое развитие | **Содержание учебного материала**  | **4** | ОК 01ОК 02ОК 05ОК 06 |
| «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина.Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий. | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* |  |
| **Тема 1.3.**Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01ОК 02ОК 05ОК 06 |
| Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм. | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* |  |
| **Тема 1.4.**Основные направления внешней политики | **Содержание учебного материала**  | **4** | ОК 01ОК 02ОК04ОК 05ОК 06 |
| Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве.Договор о коллективной безопасности.Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС.Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* |  |
| **Тема 1.5.**Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму | **Содержание учебного материала**  | **4** | ОК 01ОК 02ОК04ОК 05ОК 06 |
| Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности.Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации.Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* |  |
| **Тема 1.6.**Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв. | **Содержание учебного материала**  | **4** | ОК 01ОК 02ОК04ОК 05ОК 06 |
| Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио.Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».Реформы системы образования.  | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* |  |
| **Раздел 2. Россия и глобальный мир**  | **12** |  |
| **Тема 2.1.****Россия в процессе глобализации** | **Содержание учебного материала**  | **6** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 05ОК 06 |
| Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир.Усиление Китая.Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.).Пандемия и ее влияние на мировое развитие.Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.  | 6 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* |  |
| **Тема 2.2.****Россия в мировой экономике** | **Содержание учебного материала**  | **6** | ОК 01ОК 02ОК 05ОК 06 |
| Интеграция России в международные экономические организации.Санкционная война: санкции и контрсанкции.  | 6 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* |  |
| **Промежуточная аттестация** |  |  |
| **Всего:** | **36** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 9-е изд., доп. – Москва: Академия, 2020. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9205-1. – Текст: непосредственный.

2. Зуев, М. Н. История России XX — начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – Москва: Юрайт, 2020. - 200 с. - (Профессиональное образование). - ISBN978-5-534-01245-3. – Текст: непосредственный.

3. Чураков, Д. О. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д.О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. - Москва: Юрайт, 2020. - 311 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534–13853 - 5. - Текст: непосредственный.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX-началоXXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. - Москва: Юрайт, 2021. - 245 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12892-5. - Текст: непосредственный.

5. Тропов И. А. История : учебник для СПО / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-9976-2

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Зуев, М. Н.  История России ХХ - начала ХХI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471486 (дата обращения: 23.12.2021).

2. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467055 (дата обращения: 23.12.2021).

3. Сафонов, А. А.  История (конец XX — начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468025 (дата обращения: 23.12.2021).

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. История России. ХХ — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 328 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09384-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456124 (дата обращения: 23.12.2021).

2. Исторические источники на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова): официальный сайт. – Москва. - URL: <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.htl> (дата обращения: 24.08.2021). – Текст: электронный.

3. Князев, Е. А.  История России. ХХ век : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476572 (дата обращения: 23.12.2021).

4. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. - 80 с. - ISBN 978–5–09-034351-0. - Текст: непосредственный.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  | **Критерии оценки** | **Методы оценки**  |
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** |
| Уметь:ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;оценивать результат и последствия исторических событий;определять задачи поиска исторической информации;определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию;выделять наиболее значимое в перечне информации;оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска;выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;осознавать личную ответственность за судьбу России;проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте | демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий;демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации;демонстрирует умение определять необходимые источники информации;демонстрирует умение структурировать получаемую информацию;демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации;демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска;демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России;демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте | Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** |
| Знать:основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте;приемы структурирования информации;формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;сущность гражданско-патриотической позиции;общечеловеческие ценности;содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе | демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте;демонстрирует знание приемов структурирования информации;демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации;демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности;демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции;демонстрирует знание общечеловеческих ценностей;демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе | Устный опрос.Тестирование.Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения).Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией |

**Приложение 2.2**

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

***2022 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СГ.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 | Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;понимать тексты на базовые профессиональные темы;составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запасосуществлять техническое обслуживание оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией, в т.ч. на иностранном языке | Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);правила чтения текстов профессиональной направленности;правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | **36** |
| в т. ч.: |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 36 |
| *Самостоятельная работа\** | - |
| **Промежуточная аттестация** | \*\* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности** | **15/15** |  |
| **Тема 1.1.** Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи | **Содержание учебного материала** | **2,5** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **2,5** |
| Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 0,5 |
| Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире» | 1 |
| Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 1.2.** Роль образования в современном мире | **Содержание учебного материала** | **3,5** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3,5** |
| Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 |
| Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту | 1 |
| Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту | 1 |
| Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни» | 0,5 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **-** |
| **Тема 1.3.** Значение иностранного языка в освоении профессии | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3** |
| Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 |
| Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Подготовка рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык | 1 |
| Практическое занятие № 10. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема № 1.4.** Основы делового общения | **Содержание учебного материала**  | **2,5** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **2,5** |
| Практическое занятие № 11. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 |
| Практическое занятие № 12. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем | 0,5 |
| Практическое занятие № 13. Основы делового общения на иностранном языке. Правила ведения разговоров по телефону. Чтение и перевод (со словарем) диалогов. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |  |
| **Тема 1.5.** Рынок труда, трудоустройство и карьера | **Содержание учебного материала** | **3,5** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3,5** |
| Практическое занятие № 14. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 |
| Практическое занятие № 15. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование» | 0,5 |
| Практическое занятие № 16. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя | 1 |
| Практическое занятие № 17. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир** | **3/3** |  |
| **Тема 2.1.** Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3** |
| Практическое занятие № 18. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 |
| Практическое занятие № 19. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы | 1 |
| Практическое занятие № 20. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)** | **3/3** |  |
| **Тема № 3.1.** Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему | **Содержание учебного материала**  | **3** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3** |
| Практическое занятие № 21. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 0,5 |
| Практическое занятие № 22. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы | 0,5 |
| Практическое занятие № 23. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту) | 1 |
| Практическое занятие № 24. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Раздел 4. Профессиональное содержание** | **15/15** |  |
| **Тема № 4.1.** Чертежи и техническая документация | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3** |
| Практическое занятие № 25. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 |
| Практическое занятие № 26. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы | 1 |
| Практическое занятие № 27. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема № 4.2.** Инструменты, оборудование и станки | **Содержание учебного материала**  | **3** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3** |
| Практическое занятие № 28. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 1 |
| Практическое занятие 29. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы | 1 |
| Практическое занятие 30. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 4.3.** Техника безопасности и охрана труда | **Содержание учебного материала** | **3,5** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3,5** |
| Практическое занятие № 31. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 0,5 |
| Практическое занятие № 32. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы | 1 |
| Практическое занятие № 33. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы) | 1 |
| Практическое занятие № 34. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 4.4.** Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций | **Содержание учебного материала** | **3,5** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **3,5** |
| Практическое занятие № 35. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 0,5 |
| Практическое занятие № 36. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию» | 1,5 |
| Практическое занятие № 37. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» | 1,5 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 4.5.** Саморазвитие в профессии | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 2.1ПК 2.2ПК 2.3 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International) | 1 |
| Практическое занятие № 39. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Промежуточная аттестация** |  |  |
| **Всего:** | **36** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва: КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: непосредственный.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г.А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва: Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/452909 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва: КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: https://book.ru/book/939214 (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва: КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: https://book.ru/book/932751 (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: https://urait.ru/bcode/437135 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: https://urait.ru/bcode/475659 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 252 c. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: https://znanium.com/catalog/product/989248 (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

7. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171416> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: <http://engv.ru/category/ptoiznoshenie> (дата обращения: 23.08.2021). — Текст: электронный.

2. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.mystudy.ru> — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст: электронный.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** |
| Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);правила чтения текстов профессиональной направленности;правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии |  владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии | Письменный и устный опрос. Тестирование.Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов;Участие в диалогах, ролевых играх.Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** |
| Уметь:строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;понимать тексты на базовые профессиональные темы;составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запасосуществлять техническое обслуживание оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией, в т.ч. на иностранном языке |  строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;понимает тексты на базовые профессиональные темы;составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас | Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов;Участие в диалогах, ролевых играх.Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой |

**Приложение 2.3**

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

***2022 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СГ.03. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 | Уметь:пользоваться первичными средствами пожаротушения;применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;обеспечивать устойчивость объектов экономики;прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;соблюдать нормы экологической безопасности;определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Знать:основы пожаробезопасности и электробезопасности;меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;способы защиты населения от оружия массового поражения;принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;задачи и основные мероприятия гражданской обороны |
| ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 | Уметь:определять виды Вооруженных Сил, рода войск;ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;владеть общей физической и строевой подготовкой;пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. | Знать:основы военной службы и обороны государства;основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. |
| ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 | Уметь:оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания. | Знать:общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;основы здорового образа жизни. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | **10** |
| в т.ч.: |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия | 10 |
| *Самостоятельная работа\** | - |
| **Промежуточная аттестация** | \*\* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, ак. ч / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях** | **12/6** |  |
| **Тема 1.1.** Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | ***–*** |
| **Тема 1.2.** Способы защиты населения от оружия массового поражения | **Содержание учебного материала**  | **4** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 2. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Тема 1.3.** Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях | **Содержание учебного материала**  | **4** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки** | **24/4** |  |
| **Модуль «Основы военной службы» (для юношей)** | **24/4** |  |
| **Тема 2.1**. Основы военной безопасности Российской Федерации | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан. Организация обороны Российской Федерации | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **1** |
| Практическое занятие № 4. Общая физическая и строевая подготовка | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Тема 2.2.** Вооруженные Силы Российской Федерации | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **1** |
| Практическое занятие № 5. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Тема 2.3.** Воинская обязанность в Российской Федерации | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| 1.Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу | 4 |
| 2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе |
| **В том числе практических занятий** | **1** |
| Практическое занятие № 6. Обязательная подготовка граждан к военной службе | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Тема 2.4.** Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| 1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Патриотизм и верность воинскому долгу. | 2 |
| 2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Дружба, войсковое товарищество |
| **В том числе практических занятий** | **1** |
| Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Тема 2.5.** Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| 1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. | 6 |
| 2. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)** | **24/4** |  |
| **Тема 2.1**. Общие правила оказания первой помощи | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| 1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.  | 6 |
| 2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма. |
| 3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях |
| **В том числе практических занятий** | **3** |
| Практическое занятие № 4. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца), при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела | 1 |
| Практическое занятие № 5. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур | 1 |
| Практическое занятие № 6. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Тема 2.2.** Профилактика инфекционных заболеваний | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| 1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний.  | 4 |
| 2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний |
| **В том числе практических занятий** | **1** |
| Практическое занятие № 7. Правила госпитализации инфекционных больных | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Тема 2.3.** Обеспечение здорового образа жизни | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 07 |
| 1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие | 6 |
| 2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **–** |
| **Промежуточная аттестация** | \*\* |  |
| **Всего:** | **36** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст: непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст: непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст: непосредственный.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/469524 (дата обращения: 10.08.2021).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453161 (дата обращения: 10.08.2021).

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/433458 (дата обращения: 10.08.2021).

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: https://znanium.com/catalog/product/995045 (дата обращения: 02.07.2021).

5. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 c. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/100492.html (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>

6. Менумеров, Р. М. Электробезопасность : учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Безопасность жизнедеятельности : учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-7404-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174970> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.

2. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

3. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 212 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09079-6. – Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/452850 (дата обращения: 10.08.2021).

4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** |
| Знать:основы пожаробезопасности и электробезопасности;меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;способы защиты населения от оружия массового поражения;принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;задачи и основные мероприятия гражданской обороны | умеет определять угрозу пожарной безопасности;демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму;дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия;формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения | Письменный и устный опрос.ТестированиеОценка результатов выполнения практической работы |
| Знать:основы военной службы и обороны государства;основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии СПО;организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим | владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу;ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке | Письменный и устный опрос.ТестированиеОценка результатов выполнения практической работы |
| Знать:общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;основы здорового образа жизни | демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов;классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки;демонстрирует знание основ здорового образа жизни | Письменный и устный опрос.ТестированиеОценка результатов выполнения практической работы |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** |
| Уметь:пользоваться первичными средствами пожаротушения;применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;обеспечивать устойчивость объектов экономики;прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны | демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения;формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы.Оценка результатов выполнения практической работы |
| Уметь:определять виды Вооруженных Сил, рода войск;ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;владеть общей физической и строевой подготовкой;демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим | определяет виды Вооруженных Сил, рода войск;ориентируется в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе;основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы.Оценка результатов выполнения практической работы |
| Уметь:оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания | демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний;определяет показатели здоровья и оценивать физическое состояние;составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы.Оценка результатов выполнения практической работы |

**Приложение 2.4**

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

***2022 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«СГ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 08.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 04ОК 08 | Уметь:организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Знать:психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни;условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | **36** |
| в том числе: |
| теоретические занятия | - |
| практические занятия | 36 |
| *Самостоятельная работа* \* | - |
| **Промежуточная аттестация** | \*\* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ**  | **2/2** |  |
| **Тема 1.1.** Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **1** |
| Практическая работа №1. «Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 1.2.** Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **1** |
| Практическая работа №2. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | **-** |
| **Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности** | **34/34** |  |
| **Тема 2.1.** Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | **Содержание учебного материала** | **3,5** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий**  | **3,5** |
| Практическое занятие № 3. Техника безопасности по лёгкой атлетике. Обучение технике низкого, высокого старта. Обучение прыжку в длину с места, с разбега, тройному прыжку | 0,5 |
| Практическое занятие № 4. Обучение технике бега на короткие дистанции. Развитие быстроты. Разучивание специальных упражнений легкоатлетов | 1 | ОК 04ОК 08 |
| Практическое занятие № 5. Обучение технике стартового разгона и финиширования. Бег 30, 60, 100 метров | 1 |
| Практическое занятие № 6. Скоростно-силовая подготовка. Длительный бег. Развитие выносливости. Кроссовый бег 1000 метров | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 2.2.** Профессионально-прикладная физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **3,5** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **3,5** |
| Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений гигиенической утренней гимнастики с учетом профессиональных особенностей труда | 1 |
| Практическое занятие № 8. Выполнение комплекса упражнений (вводного, для проведения физкультурной паузы, физкультурной минуты, физкультурного отдыха) | 0,5 |
| Практическое занятие № 9. Выполнение комплекса упражнений, направленных на развитие профессионально значимых физических качеств, прикладных двигательных умений и навыков | 1 |
| Практическое занятие № 10. Выбор дополнительных видов спорта для сдачи нормативов комплекса ГТО и сдача нормативов комплекса ГТО в зависимости от возрастных требований и ступени | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |  |
| **Тема 2.3.** Гимнастика | **Содержание учебного материала** | **7** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **7** |
| Практическое занятие № 11. Техника безопасности на уроке по гимнастике | 0,5 |
| Практическое занятие № 12. Общеразвивающие упражнения | 0,5 |
| Практическое занятие № 13. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний | 1 |
| Практическое занятие № 14. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики | 1 |
| Практическое занятие № 15. Упражнения для коррекции зрения | 1 |
| Практическое занятие № 16. Упражнения для коррекции нарушений осанки | 1 |
| Практическое занятие № 17. Выполнение комплекса, состоящего из гимнастических элементов | 1 |
| Практическое занятие № 18. Упражнения с обручем, мячом и скакалкой | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 2.4.** Волейбол | **Содержание учебного материала:** | **3,5** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **3,5** |
| Практическое занятие № 19. Техника безопасности на уроках по волейболу. Обучение верхней, нижней передаче. Обучение техническим и тактическим действиям | 0,5 |
| Практическое занятие № 20. Обучение стойке волейболиста, верхней подаче. Обучение нападающему удару | 1 |
| Практическое занятие № 21. Обучение блокированию. Двусторонняя игра | 1 |
| Практическое занятие№ 22. Скоростно-силовая подготовка. Прыжковые упражнения. Подвижные игры с элементами волейбола | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 2.5.** Баскетбол | **Содержание учебного материала**  | **7,5** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **7,5** |
| Практическое занятие № 23. Техника безопасности на уроке по баскетболу. Правила игры. Обучение передвижениям в нападении и защите, техника ведения мяча | 0,5 |
| Практическое занятие № 24. Обучение технике броска мяча в корзину | 1 |
| Практическое занятие № 25. Прием техники защиты — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание | 1 |
| Практическое занятие № 26. Совершенствование тактических и технических действий в игре | 1 |
| Практическое занятие № 27. Обучение тактике нападения, тактике защиты | 1 |
| Практическое занятие № 28. Игра по правилам | 1 |
| Практическое занятие № 29. Эстафеты с баскетбольными мячами | 1 |
| Практическое занятие № 30. Совершенствование техники ведения, передачи, ловли, броска мяча | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 2.6.** Настольный теннис | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | 1 |
| Практическое занятие № 31. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |  |
| **Тема 2.7.** Плавание | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Практическое занятие № 32. Ознакомление с техникой плавания основными видами плавания: кроль на груди и спине, брасс, прикладные виды | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |  |
| **Тема 2.8.** Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **3** |
| Практическое занятие № 33. Техника безопасности в тренажерном зале. Ознакомление с тренажерами | 0,5 |
| Практическое занятие № 34. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины | 0,5 |
| Практическое занятие № 35. Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц рук и ног | 1 |
| Практическое занятие № 36. Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц спины и брюшного пресса | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Тема 2.9.** Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК 04ОК 08 |
| **В том числе практических занятий** | **3** |
| Практическое занятие № 37. Техника безопасности на уроках по лыжной подготовке | 0,5 |
| Практическое занятие № 38. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов | 0,5 |
| Практическое занятие № 39. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков | 1 |
| Практическое занятие № 40. Первая помощь при травмах и обморожениях | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**\* | - |
| **Промежуточная аттестация** | \*\*  |  |
| **Всего:** | **36** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный:

- оборудованными раздевалками;

- спортивным оборудованием:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: ракетки для бадминтона, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

- техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева. - [7-eизд.,стер.] - Москва: Академия, 2020. -320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 - Тескт: непосредственный.

2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования /Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Академия, 2018. – 176 с.- ISBN 978-5-4468-7250-3.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер [и др.].— Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 424с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>
2. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под редакцией Е.В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>
3. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380>
4. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624>
5. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986>
6. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174984>
7. Зобкова, Е. А. Менеджмент спортивных соревнований : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 38 с. — ISBN 978-5-8114-7548-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174985>

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143

2. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475602

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** |
| Знать*:*роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни;условия профессиональной деятельности и зоны риска физическогоздоровья для данной профессии;правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности | понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии;проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности | Устный опрос.Тестирование.Результаты выполнения контрольных нормативов |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** |
| Уметь:использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма | использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм | Выполнение комплекса упражнений.Регулирование физической нагрузки.Владение навыками контроля и оценки.Подбор средств и методов занятий.Определение эффективности занятий |

**Приложение 2.5**

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

***2022 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 | - использовать лабораторное оборудование;- определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. | - основные понятия и термины микробиологии;- классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;- микробиологию основных пищевых продуктов;- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;- методы предотвращения порчи сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;- правила личной гигиены работников организации питания;- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;- схему микробиологического контроля. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | 84 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 34 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 50 |
| практические занятия | 34 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | - |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| *1* | *2* | *3* | *5* |
| **Раздел 1** | **Основы микробиологии** | **34** |  |
| **Тема 1.1 Морфология микроорганизмов** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 |
| 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. | 1 |
| 2. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. | 1,5 |
| 3. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. | 1,5 |
| **В том числе практических занятий** | **4** |
| Практическая работа №1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. | 2 |
| Практическая работа №2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  | - |
| **Тема 1.2. Физиология микроорганизмов** | **Содержание учебного материала**  | **8** | ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 |
| 1. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. | 2 |
| 2. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **4** |
| Практическая работа №3. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы** | **Содержание учебного материала**  | **8** | ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 |
| 1. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. | 2 |
| 2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **4** |
| Практическая работа №4. Анализ влияния факторов внешней среды на развитие микроорганизмов | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | - |
| **Тема 1.4 Патогенные микроорганизмы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала**  | **10** | ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 |
| 1. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. | 1,5 |
| 2. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.  | 1,5 |
| 3. Микробиология основных пищевых продуктов. | 1,5 |
| 4. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. | 1,5 |
| **В том числе практических занятий** | **4** |
| Практическая работа №5. Анализ причин микробиологической порчи пищевых продуктов и кулинарной продукции. | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  | - |
| **Раздел 2** | **Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве** | **50** |  |
| **Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика** | **Содержание учебного материала**  | **14** | ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 |
| 1. Личная гигиена работников пищевых производств.  | 2 |
| 2. Пищевые инфекции. Виды, характеристика. Профилактика.  | 1,5 |
| 3. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика | 1,5 |
| 4. Гельминтозы их профилактика. | 1,5 |
| 5. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 1,5 |
| **Практическое занятие №5** | **6** |
| Практическая работа №6. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Составление актов. | 6 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала** | **Содержание учебного материала**  | **14** | ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.  | 1,5 |
| 2. Гигиенические требования к освещению. | 1 |
| 3. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. | 1 |
| 4. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | 1,5 |
| 5. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. | 1,5 |
| 6. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 1,5 |
| **В том числе практических занятий** | **6** |
| Практическая работа №7. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 4 |
| Практическая работа №8. Приготовление дезинфицирующих растворов необходимой концентрации | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала**  | **14** | ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 |
| 1.Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья | 2 |
| 2. Санитарные требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | 2 |
| 3. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.  | 2 |
| 4. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | 2 |
| **В том числе практических занятий** | **6** |
| Практическая работа №9. Гигиеническая оценка качества готовой пищи.  | 4 |
| Практическая работа №10. Заполнение бракеражного журнала | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала**  | **8** | ОК 01;ОК 02;ОК 04;ОК 07;ОК 09 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | 4 |
| 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 4 |
| **В том числе практических занятий** | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |
| **Промежуточная аттестация** | **-** | - |
| **Всего:** | **84** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 174 c. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106842

2. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 c. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91892

1. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176696>
2. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-8980-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186028> (дата обращения: 30.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30390–2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

2. ГОСТ 30389–2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30524–2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

4. ГОСТ 32692–2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. ГОСТ 32691–2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ Р 54607.3–2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

8. СанПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

9. ФЗ №29 от 02.01.2000 (в ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

10. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 352 с.

12. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

13. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд [Электронный ресурс]. – URL: <https://pbprog.ru/tk/pm> (дата обращения 24.12.2021).

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **Знания:**- основных понятий и терминов микробиологии;- классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетических и химических основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;- характеристик микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов;- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;- правил личной гигиены работников организации питания;- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков хранения;- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;- схем микробиологического контроля | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль****при проведении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| **Умения:**- использовать лабораторное оборудование;- определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполненияСоответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;- оценка заданий для самостоятельной работы |

**Приложение 2.6**

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***«*ОП.02 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ*»***

***2022 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***«*ОП.02 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Дисциплина «ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности» является обязательной частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1ПК 1.2ОК 01 ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 | - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности предприятий общественного питания;- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия общественного питания и анализировать их динамику;- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность предприятий общественного питания;- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию;- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые на предприятиях общественного питания;- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;- использовать необходимые нормативно-правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. | - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;- цели и задачи предприятия общественного питания, понятие концепции организации питания;- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых на предприятиях общественного питания и методы определения эффективности их использования;- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения;- требования к реализации продукции общественного питания;- количественный и качественный состав персонала организации;- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;* формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

- состав издержек производства и обращения предприятий общественного питания;- механизмы ценообразования на продукцию предприятий общественного питания;- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;- организационно-правовые формы юридических лиц;- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;- право социальной защиты граждан;- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;- виды административных правонарушений и административной ответственности. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | 60 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 24 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия | 24 |
| *Самостоятельная работа*  | - |
| **Промежуточная аттестация** | \* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1. Экономика и экономическая наука** | **44/22** |  |
| **Тема 1.1 Экономика - система общественного воспроизводства** | **Содержание учебного материала** | **2** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.  | 1 |
| 2. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.  | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | - |
| **Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования** | **Содержание учебного материала**  | **8/2** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. 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. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.  | 3 |
| 2. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания | 3 |
| **В том числе, практических занятий** | **2/2** |
| Практическая работа №1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | 2/2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | - |
| **Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном** **питании массового изготовления** | **Содержание учебного материала** | **20/12** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.  | 2 |
| 2. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП массового изготовления | 2 |
| 3. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.  | 2 |
| 4. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | 2 |
| **В том числе, практических занятий** | **12/12** |
| Практическая работа №2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | 2/2 |
| Практическая работа №3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.  | 2/2 |
| Практическая работа №4.Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).  | 2/2 |
| Практическая работа №5.Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | 4/4 |
| Практическая работа №6. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | 2/2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  | **-** |
| **Тема 1.4. Ценообразование в организациях предприятий общественного питания массового изготовления** | **Содержание учебного материала**  | **4/2** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции на предприятиях общественного питания | 2 |
| **В том числе, практических занятий** | **2/2** |
| Практическая работа №7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию общественного питания. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | **2/2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала**  | **4/2** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции производства и полуфабрикатов | 2 |
| **В том числе, практических занятий** | **2/2** |
| Практическая работа №8. Изучение методики планирования и расчета производственной программы предприятий общественного питания, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | 2/2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** | **Содержание учебного материала**  | **6/4** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | 2 |
| **В том числе, практических занятий** | **4/4** |
| Практическая работа №9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации общественного питания и факторов, влияющих на их величину. | 4/4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | - |
| **Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности** | **16/2** |  |
| **Тема 2.1 Основные положения Конституции РФ** | **Содержание учебного материала**  | **2/2** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия | 2 |
| **В том числе, практических занятий** | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 2.2 Правовое регулирование хозяйственных отношений** | **Содержание учебного материала**  | **4** |
| 1. Предмет, принципы и источники российского гражданского права | 2 |
| 2. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. | 2 |
| **В том числе, практических занятий** | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение** | **Содержание учебного материала**  | **2** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования | 1 |
| 2. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство). | 1 |
| **В том числе, практических занятий** | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | **-** |
| **Тема 2.4 Правовое регулирование трудовых отношений** | **Содержание учебного материала**  | **6/2** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Трудовые отношения: понятие, основания возникновения | 0,5 |
| 2. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения | 1 |
| 3. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений | 0,5 |
| 4. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора | 1 |
| 5. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника | 1 |
| **В том числе, практических занятий** | **2/2** |
| Практическая работа №10. Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы» | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **-** |
| **Тема 2.5 Правовое регулирование предоставления питания в образовательных организациях** | **Содержание учебного материала**  | **2** | ПК 1.1ПК 1.2ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 06ОК 07ОК 09 |
| 1. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие предоставление питания в образовательных учреждениях на контрактной основе | **1** |
| 2. Договор на предоставление питания в образовательных организациях: понятие, стороны, содержание, сроки, форма, основания прекращения договора | 1 |
| **В том числе, практических занятий** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |
| **Промежуточная аттестация** | ***-*** |  |
| **Всего:** | ***60/24*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии*.*

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Основы государства и права : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Комаров [и др.] ; под общей редакцией С. А. Комарова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 681 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13224-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475740 (дата обращения: 24.12.2021).

2. Вазим, А. А. Основы экономики: учебник для спо / А. А. Вазим. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5500-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152620>.

3. Захаренкова, И. А. Планирование на предприятии: учебное пособие / И. А. Захаренкова, И. Н. Иготти, И. П. Шейнова. — Санкт-Петербург: СПбГЛТУ, 2019. — 44 с. — ISBN 978-5-9239-1102-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

[https://e.lanbook.com/book/115321](https://e.lanbook.com/book/115321%209)

4. Подопригора, А.А., Основы права : учебное пособие / А.А. Подопригора, Е.В. Демьяненко, ; под ред. М.Б. Смоленского. — Москва : КноРус, 2023. — 328 с. — ISBN 978-5-406-10231-2. — URL:https://book.ru/book/944915 (дата обращения: 20.12.2022). — Текст : электронный.

5. Правоведение : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Белов [и др.] ; под редакцией В. А. Белова, Е. А. Абросимовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10255-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475560 (дата обращения: 24.12.2021).

6. Экономика и финансы организации: учебник / под редакцией Т. С. Новашиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Университет «Синергия»‎, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-4257-0393-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143998>).

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: действующая редакция].

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция].

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: действующая редакция].

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

5. Гражданский кодекс РФ ч.1 от 30.11.1995г. № 51-ФЗ [действующая редакция].

6. Гражданский кодекс РФ ч.2 от 26.01. 1996г. №14-ФЗ [действующая редакция].

7. Гражданский кодекс РФ ч.3 от 26.01. 1996г. №14-ФЗ [действующая редакция].

8. Трудовой кодекс РФ ФЗ от 30.12.2001г. №197-ФЗ [действующая редакция].

9. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001г. №195-ФЗ [действующая редакция].

10. Гражданско-процессуальный кодекс Российской Федерации от 14.11.2002 №138-ФЗ [действующая редакция].

11. Семейный кодекс РФ от 29.12.1995 №223-ФЗ [действующая редакция].

12. Федеральный закон от 31 мая 2002 г. № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» [действующая редакция].

13. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

14. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

15. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

16.Пеньковский, Д.Д. Правоведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.Д. Пеньковский, О.Б. Желтов, Н.Н. Косаренко, Н.А. Машкин. — Электрон. дан. — Москва: ФЛИНТА, 2016. — 360 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/85907

17. Валеев Р.М., Курдюков Г.И. Международное право. [Электронный ресурс]: учебник — Электрон. дан. — ООО «Изд-во «Статут»», 2017. — 496 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107800.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **Знания:**- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;- цели и задачи предприятий общественного питания, понятие концепции организации питания;- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых на предприятиях общественного питания и методы определения эффективности их использования;- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения;- требования к реализации продукции общественного питания;- количественный и качественный состав персонала организации;- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;- состав издержек производства и обращения предприятий общественного питания;- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) предприятий общественного питания;- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;- организационно-правовые формы юридических лиц;- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;- право социальной защиты граждан;- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;- виды административных правонарушений и административной ответственности. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.Точность оценки, самооценки выполненияРациональность действий и т.д.Полнота ответов, точность формулировок.Не менее 75% правильных ответов по заданной тематике и полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии | Текущий контроль при проведении:-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| **Умения:**- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности предприятия общественного питания;- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия общественного питания и анализировать их динамику;- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность предприятия общественного питания;- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию;- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые на предприятиях общественного питания;- планировать и контролировать собственную деятельность;- использовать необходимые нормативно-правовые документы;- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполненияСоответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;- оценка заданий для самостоятельной работы,  |

# Приложение 3

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2022 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 1.** **ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название**  | **Содержание** |
| Наименование программы | Примерная рабочая программа воспитания по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| Основания для разработки программы | Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:Конституция Российской Федерации;Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»;Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 № 971;Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020г. №329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015г, регистрационный №35848)*отраслевые нормативно-правовые акты, определяющие деловые качества выпускника СПО (при наличии);**нормативные правовые акты субъекта Российской Федерации, определяющие образ жителя данного региона (при наличии);**локальные документы ПОО, определяющие уклад и условия реализации воспитательного процесса.* |
| Цель программы | Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой). |
| Сроки реализации программы | 10 месяцев |
| Исполнители программы | *Директор, заместители директора в сфере учебной, учебно-производственной, воспитательной деятельности, а также курирующий административно-хозяйственную работу, сотрудники учебной части, заведующие отделением, преподаватели, кураторы, тьюторы (при наличии), члены Студенческого совета, представители Родительского комитета (его аналога), представители организаций – работодателей, в первую очередь, организаторы баз практик.[[9]](#footnote-9)* |

Реализация РПВ направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, патриотизм, гражданственность, служение Отечеству ‎и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь ‎и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

Данная примерная рабочая программа воспитания (далее – РПВ) разработана
с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. протоколом заседания УМО
по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

*При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона об образовании в части* ***формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде,******бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи****, является обязательным.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками | **ЛР 2** |
| Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права | **ЛР 5** |
| Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации | **ЛР 6** |
| Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения.Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение | **ЛР 8** |
| Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде | **ЛР 9** |
| Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике | **ЛР 11** |
| Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации**[[10]](#footnote-10)(при наличии) |
| … | **ЛР** |
|  | **ЛР** |
|  |  **ЛР …** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**[[11]](#footnote-11)(при наличии) |
| … | **ЛР** |
|  | **ЛР** |
|  |  **ЛР …** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса**[[12]](#footnote-12)(при наличии) |
| … | **ЛР** |
|  | **ЛР** |
|  |  **ЛР …** |

**Соотношение перечня профессиональных модулей, учебных дисциплин
и планируемых личностных результатов в ходе реализации
образовательной программы[[13]](#footnote-13)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины**  | **Код личностных результатов реализации программы воспитания**  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**РАЗДЕЛ 2.** **ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в ходе реализации рабочих программ по профессиональным модулям и учебным дисциплинам, предусмотренным настоящей ПОП СПО[[14]](#footnote-14).

*Примерные критерии оценки личностных результатов обучающихся[[15]](#footnote-15):*

* демонстрация интереса к будущей профессии;
* оценка собственного продвижения, личностного развития;
* положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
* ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
* проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
* участие в исследовательской и проектной работе;
* участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
* соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
* конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
* демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
* готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
* сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
* проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
* проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
* отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
* отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
* участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
* добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
* проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
* демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
* демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
* проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
* участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
* проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;

**РАЗДЕЛ 3.** **ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание организационно-педагогическихусловий для осуществления воспитания обучающихся,
в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

**3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы[[16]](#footnote-16)**

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии
с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти
в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

**3.2.** **Кадровое обеспечение воспитательной работы[[17]](#footnote-17)**

*Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы
в профессиональной образовательной организации, заместителей директора, преподавателей, мастеров производственного обучения и классных руководителей (кураторов).*

**3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

*В данном разделе указывается перечень инфраструктуры (оборудование, помещения и т.д.), раскрывающей воспитательный потенциал учебного процесса, включая базы практик, по профессии/специальности в соответствии с п. 6.1 ПОП.*

**3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

*Информационное обеспечение процесса воспитания предполагает наличие
в образовательной организации компьютерной и мультимедийной техники, средств связи, доступа к интернет-ресурсам и специализированного оборудования.*

*Информационное обеспечение воспитания способствует организации:*

* *информирования о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;*
* *информационной и методической поддержки реализации рабочей программы воспитания;*
* *взаимодействия в удаленном доступе всех участников воспитательного процесса (обучающихся, педагогических работников, работодателей, родителей, общественности и др.).*

Реализация рабочей программы воспитания должна быть отражена на сайте образовательной организации.

РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов
на период \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

**Место, 2022 г.**

Рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе: «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Абилимпикс»;

**субъектов Российской Федерации** (при наличии в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Содержание и формы деятельности** | **Участники** | **Место проведения** | **Ответственные** | **Коды ЛР**  |
|  **СЕНТЯБРЬ** |
| **1** | **День знаний** | *Все группы* | *Аудитории* | *Заместитель директора, курирующий воспитание, кураторы групп[[18]](#footnote-18)* | *ЛР 4; ЛР 7* |
| **2** | *День окончания Второй мировой войны* | *2 курс* | *Аудитория* | *Преподаватель истории* | *ЛР 1; ЛР 5[[19]](#footnote-19)* |
| **3** | **День солидарности в борьбе с терроризмом** | *Все группы* | *Аудитории (15 мин 1-й пары)* | *Заместитель директора, курирующий воспитание, педагоги*  | *ЛР 3; ЛР 8* |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
|  |  Посвящение в студенты |  |  | Заместитель директора, курирующий воспитание |  |
|  | Введение в профессию (специальность) |  |  | заместитель директора по учебно-производственной работе  |  |
| **21**  | **День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).****День зарождения российской государственности (862 год)** |  |  |  |  |
| **27** | **Всемирный день туризма** |  |  |  |  |
| **ОКТЯБРЬ** |
| **1** | **День пожилых людей** |  |  |  |  |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
|  | **День Учителя** |  |  |  |  |
| **10**  | ***День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности*** |  |  | заместитель директора по учебно-производственной работе |  |
| **17** | ***День работника пищевой промышленности*** |  |  | заместитель директора по учебно-производственной работе |  |
| **30**  | **День памяти жертв политических репрессий** |  |  |  |  |
| **НОЯБРЬ** |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
| **4** | **День народного единства** |  |  |  |  |
|  | **День матери** |  |  |  |  |
| **ДЕКАБРЬ** |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
| **9**  | **День Героев Отечества** |  |  |  |  |
| **12** | **День Конституции Российской Федерации** |  |  |  |  |
| **22** | **День энергетика** |  |  |  |  |
| **ЯНВАРЬ** |
| **1** | **Новый год** |  |  |  |  |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
| **25** | **«Татьянин день»** **(праздник студентов)** |  |  |  |  |
| **27**  | **День снятия блокады Ленинграда** |  |  |  |  |
| **ФЕВРАЛЬ** |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
| **2**  | **День воинской славы России****(Сталинградская битва, 1943)** |  |  |  |  |
| **8** | **День русской науки** |  |  |  |  |
| **23** | **День защитников Отечества**  |  |  |  |  |
| **МАРТ** |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
| **8**  | **Международный женский день** |  |  |  |  |
|  | ***Проводы Зимы, Масленица - народные традиции***  |  |  | *Студсовет, кураторы, зам. директора по воспитательной работе* |  |
| **18**  | **День воссоединения Крыма с Россией** |  |  |  |  |
| **АПРЕЛЬ** |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
| 12 | **День космонавтики** |  |  |  |  |
| **МАЙ** |
| **1** | **Праздник весны и труда** |  |  |  |  |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
| **9** | **День Победы** |  |  |  |  |
| **24** | **День славянской письменности и культуры** |  |  |  |  |
| **26** | **День российского предпринимательства**  |  |  |  |  |
| **ИЮНЬ** |
| **1**  | **Международный день защиты детей** |  |  |  |  |
| **Пн. Еженед.** | **Разговоры о важном** | *Все группы* | *Аудитории* | *Куратор группы* | *ЛР 1 -11* |
| **5** | **День эколога** |  |  |  |  |
| **6** | **Пушкинский день России** |  |  |  |  |
| **12** | **День России**  |  |  |  |  |
| **22** | **День памяти и скорби** |  |  |  |  |
| **27** | **День молодежи** |  |  |  |  |
| **ИЮЛЬ** |
| **8** | **День семьи, любви и верности** |  |  |  |  |
| **15** | ***Международный день ООН- Всемирный день навыков молодежи (World Youth Skills Day)*** |  |  | *Зам.директора по учебно-производственной работе, кураторы, студсовет* |  |
| **АВГУСТ** |
| **22** | **День Государственного Флага Российской Федерации** |  |  |  |  |
| **23**  | **День воинской славы России (Курская битва, 1943)** |  |  |  |  |
| **27** | **День российского кино** |  |  |  |  |

# Приложение 4

к ПОП по профессии
19.01.20 Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания
массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов

# ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА

**ПО ПРОФЕССИИ**

**19.01.20 АППАРАТЧИК ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**2022 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА**
2. **СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
3. **ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА**
	1. **Особенности образовательной программы**

Примерные оценочные материалы разработаны для профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В рамках профессии СПО предусмотрено освоение квалификации: Аппаратчик-оператор.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице №1.

**Таблица №1.**

**Виды деятельности**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование** **вида деятельности (ВД)** | **Код и наименование** **профессионального модуля (ПМ),** **в рамках которого осваивается ВД** |
| 1 | 2 |
| **В соответствии с ФГОС** |
| ВД 01. Выполнение технологических операций | ПМ 01. Выполнение технологических операций |
| ВД 02. Техническое обслуживание технологического оборудования | ПМ 02. Техническое обслуживание технологического оборудования |

**1.2. Требования к проверке результатов освоения образовательной программы**

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице №2.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно
п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

**Таблица № 2**

**Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

|  |
| --- |
| ФГОС профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы  |
| **Трудовая деятельность (основной вид деятельности)** | **Код проверяемого требования** | **Наименование проверяемого требования к результатам** |
| 1 | 2 | 3 |
| ВД 01 | **Вид деятельности 1** Выполнение технологических операций |
| ПК 1.1 | Организовывать этапы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| ПК 1.2 | Проводить технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с нормативной документацией |
| ВД 02 | **Вид деятельности 2** Техническое обслуживание технологического оборудования |
| ПК 2.1 | Осуществлять техническое обслуживание механического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией |
| ПК 2.2 | Осуществлять техническое обслуживание теплового оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией |
| ПК 2.3 | Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией |

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья
и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

**2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

**2.1. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме ДЭ**

Для выпускников, осваивающих ППКРС государственная итоговая аттестация
в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена,
а осваивающих ППССЗ – в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования проводится демонстрационный экзамен с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена (далее – ДЭ). Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты ДЭ.

**2.2. Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ**

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, ГИА, завершающейосвоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе
в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен,
и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем
за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии
в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

|  |  |
| --- | --- |
| Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) | **4:30:00** |

1. Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины, междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-1)
2. Примерные рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к примерной основной образовательной программе СПО. [↑](#footnote-ref-2)
3. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. [↑](#footnote-ref-3)
4. Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО [↑](#footnote-ref-4)
5. Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов. [↑](#footnote-ref-5)
6. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-6)
7. В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты. [↑](#footnote-ref-7)
8. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-8)
9. В рабочей программе воспитания, включенной в ООП образовательной организации, указываются конкретные фамилии, имена и отчества исполнителей программы. [↑](#footnote-ref-9)
10. Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. [↑](#footnote-ref-10)
11. Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. [↑](#footnote-ref-11)
12. Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. [↑](#footnote-ref-12)
13. Данная таблица предназначена для анализа выполнения учебного плана и заполняется образовательной организацией по желанию. [↑](#footnote-ref-13)
14. Личностные результаты освоения образовательной программы не подлежат персонифицированной оценке. Успехи обучающегося в достижении личностных результатов фиксируются способами, определенными образовательной организацией самостоятельно (например, портфолио, в т.ч. цифровое, стена (карта и др.) достижений и др.). [↑](#footnote-ref-14)
15. Образовательная организация оставляет за собой право определить критерии оценки достижения личностных результатов, сократить или дополнить предложенный примерной рабочей программой воспитания*.*  [↑](#footnote-ref-15)
16. В данном разделе указывается перечень локальной базы ПОО, который будет служить подтверждением создания условий для воспитания обучающихся. [↑](#footnote-ref-16)
17. В данном разделе ПОО указывает ФИО ответственных лиц за воспитание обучающихся в рамках данной ОПОП, а также возможные образовательные дефициты и план по их ликвидации [↑](#footnote-ref-17)
18. *Наименования должностей приведены для примера. Далее – должны быть указаны должности, которые обозначены ответственными в локальной нормативной базе образовательной организации: председатели предметно-цикловых комиссий, заведующие отделениями и др.* [↑](#footnote-ref-18)
19. *Первые четыре строки плана заполнены в качестве примера и понимания места воспитательной работы в реализации образовательной программы.* [↑](#footnote-ref-19)