

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 13
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.12 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898);
- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259), Письмом об уточнении рекомендаций, одобренным Научно-методического совета ЦПОиСК ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 3 от 25.05.2017 г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Романова Гульнара Шавкатовна, преподаватель,
Ворон Елена Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории,
Савельева Вера Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории,
Гречишников Наталья Владимировна, преподаватель,
Нигматуллин Тимур Юлдусович, преподаватель,
Токарева Ольга Висвальдисовна, преподаватель высшей квалификационной категории,
Лаптева Татьяна Викторовна, преподаватель

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин

Протокол №7 от 04.07.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 Введение в профессию является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы: учебная дисциплина принадлежит к учебным дисциплинам общеобразовательной подготовки.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Раздел 1. Социально-профессиональная адаптация

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 11	<ul style="list-style-type: none">- использовать основные источники информации о возможностях трудоустройства;- определять свои сильные и слабые стороны личности;- выявлять основные профессиональные склонности и способности;- использовать навыки самопрезентации в разговоре с работодателем;- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);- применять основные способы позитивного взаимодействия с членами коллектива;- использовать источники получения информации об основах трудового законодательства, об учреждениях, оказывающих правовую поддержку молодежи по вопросам трудоустройства;- учитывать в общении индивидуальные особенности собеседника.	<ul style="list-style-type: none">- понятия: рынок труда, рынок профессий, рейтинг востребованных специальностей, спрос-предложение на рынке труда;- профессионально важные качества специалиста отрасли;- основные способы активного поиска работы;- перечень основных требований, предъявляемых работодателями к личности молодого специалиста;- основные причины возникновения конфликтных ситуаций и способы освоения социально-психологических особенностей организации;- методы снятия психологического напряжения.

Раздел 2. Специальное рисование и лепка

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">- выполнять геометрические построения в рисунке.- рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.- выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.- выполнять элементы лепки	<ul style="list-style-type: none">- технических приемов рисунка.- снов композиции и цветоведения.- геометрических композиций в рисунке.- основ лепки.- практического применения умений по рисованию и лепке.

Раздел 3. История и современность кулинарного мастерства

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">- составлять меню в соответствии с кулинарными традициями стран мира и эпохи;- анализировать гастрономическую культуру с социокультурным контекстом	<ul style="list-style-type: none">- истории развития кулинарного мастерства в мире;- кулинарных традиций разных стран мира;- влияние культуры на кулинарные традиции стран мира

Раздел 4. История и современность кондитерского дела

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - составлять меню десертного стола в соответствии с кондитерскими традициями стран мира и эпохи; - анализировать гастрономическую культуру с социокультурным контекстом 	<ul style="list-style-type: none"> - истории развития кондитерского мастерства в мире; - кондитерских традиций разных стран мира; - влияние культуры на кондитерские традиции стран мира - историю появления и производства кондитерского сырья

Раздел 5. Экологическая безопасность в отрасли

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; - управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; - выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; - определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; - применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей 	<ul style="list-style-type: none"> - применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере - сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»; - сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности - владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни

Раздел 6. Основы проектной деятельности

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 - ОК 07 ОК 09 - ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять запуск проекта; - осуществлять планирование проекта; - осуществлять оперативное управление; - осуществлять мониторинг и управление изменениями; - оценивать проект и осуществлять другие контрольные мероприятия; - осуществлять мероприятия по завершению проекта. 	<ul style="list-style-type: none"> - составляющие процесса «Запуск проекта»; - составляющие процесса «Планирование проекта»; - составляющие процесса «Оперативное управление»; - составляющие процесса «Мониторинг и управление изменениями»; - составляющие процесса «Оценки и иные контрольные мероприятия»; - составляющие процесса «Завершение».

Раздел 7. Технология самозанятости

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 - ОК 05 ОК 09 - ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - аргументировать принятые решения и формулировать выводы; - использовать интернет - ресурсы для решения практических задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - смысл понятий: карьера, виды и этапы карьеры; задачи планирования и реализации карьеры; технология планирования карьеры; - смысл понятий: наёмный труд и

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оптимальные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; - организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками; - осуществлять поиск работы, в том числе на специализированных сайтах; - проводить самоанализ по формуле "хочу и могу"; - выявлять потребности населения путём анкетирования; - зарегистрироваться в качестве самозанятого с помощью мобильных приложений, - осуществлять расчёты с покупателями и оформлять с ними договорные отношения, уплачивать налог на профессиональный доход; - анализировать конкурентную среду на рынке; - планировать бизнес для организации самозанятости. 	<p>самозанятость, потребность и спрос; виды потребностей человека; методы изучения потребностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - смысл понятий: самозанятые граждане; системы налогообложения в РФ; налогообложение самозанятых; - смысл понятий: рынок, рынок труда, рыночные отношения, спрос; конкурентоспособность; - смысл понятий: маркетинг, самомаркетинг, маркетинговая информация; система маркетинговых исследований; - способы изучения предложения (конкуренции) на рынках товаров; - финансовое планирование для организации самозанятости; начальные (инвестиционные) и ежемесячные (постоянные) затраты; расчет прибыли; себестоимость продукта (товара или услуги); понятие бизнес-плана и его роль в организации и развитии бизнеса; содержание, структура бизнес-плана и его типовая форма; плюсы и минусы использования готовых бизнес-планов.
--	---	--

Раздел 7. Технология планирования карьеры

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - использовать источники информации для трудоустройства; - составлять индивидуальный план поиска работы; - создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры; - правильно вести себя в момент собеседования с работодателем. 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность понятий «профессиональной карьеры»; - специфику построения профессиональной карьеры; - сущность основных технологий построения профессиональной карьеры.

1.4. Изучение учебной дисциплины обеспечивает развитие общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 446 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 446 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	446
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	446
в том числе:	
теоретическое обучение	202
лабораторные занятия	-
практические занятия	244
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет, 2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.12 Введение в профессию

Раздел 1. Социально-профессиональная адаптация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.1. Профессиональная адаптация на рабочем месте		18	
Тема 1.1.1. Способы адаптации на рабочем месте	Содержание учебного материала	2	
	Понятия рынка труда, рынка профессий		2
	Различные формы занятости и трудоустройства выпускников		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. Выработка навыков поведения в коллективе (команде)		-
Тема 1.1.2. Основные требования, предъявляемые работодателем к специалисту	Содержание учебного материала	2	
	Профессиограммы профессий		1
	Требования к личности молодого специалиста для успешной работы в команде		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2. Проведение собеседования с работодателем		-
Тема 1.1.3. Диагностика личных и профессиональных склонностей	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие профессиональной пригодности	2	
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 3. Проведение диагностики профессиональных и личных склонностей		-
Тема 1.1.4. Стратегия и тактика трудоустройства	Содержание учебного материала	2	
	Правила составления резюме		1
	Пути и способы активного поиска работы		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. Составление личного профессионального плана		-
Тема 1.1.5. Введение. Рынок труда региона: современные тенденции	Содержание учебного материала	2	
	Понятия рынка труда, рынка профессий		1
	Различные формы занятости и трудоустройства выпускников		1
Раздел 1.2. Социально-бытовая адаптация		18	
Тема 1.2.1. Природа общения	Содержание учебного материала	2	
	Функции общения		1
	Виды общения		2
	Типы собеседников		2
	Активные формы слушания		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 5. Тренинг коммуникативной компетентности «Гений общения»		-

Тема 1.2.2. Психологические аспекты в общении	Содержание учебного материала	2	
	Перцептивная сторона общения		2
	Коммуникативная сторона общения		2
	Интерактивная сторона общения		2
	Трансактный анализ общения		2
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 6. Невербальные средства общения: мимика, жесты, позы, дистанция в общении и их значение		-
	Практическое занятие № 7. Подготовка и проведение публичного выступления		-
Тема 1.2.3. Проявление индивидуальных особенностей личности в общении	Содержание учебного материала	2	
	Понятия: темперамент, характер, эмоции, настроение, чувства, способности		1
	Типы темперамента		2
	Эмоциональные состояния человека		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 8. Определение типа темперамента. Тренинг уверенного (ответственного) поведения		-
Тема 1.2.4. Конфликты в общении	Содержание учебного материала	2	
	Конфликт и его структура		2
	Стратегии и правила поведения в конфликтных ситуациях		2
	Диагностика возможных стилей поведения личности в конфликтных ситуациях		2
	Определение уровня собственной конфликтности		2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Тренинг «Эмоциональной регуляции»		-
Всего:		36	

Раздел 2. Специальное рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 2.1. Рисунок и лепка			
Тема 2.1.1. Основы рисунка и лепки	Содержание учебного материала	6	
	Принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения.		2
	Основы рисунка. Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и инструменты		
	Основы лепки. Язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки.		
Тема 2.1.2.	Содержание учебного материала	2	

Геометрические композиции в рисунке	Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия и симметрия; ритм; контрасты и нюансы; масштаб; гармония. Понятие перспективы и пропорций. Использование геометрических построений в композиции рисунка. Композиция геометрических фигур. Композиция орнамента.		2
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 1. Построение геометрических фигур		
	Практическое занятие № 2. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы.		
	Практическое занятие № 3. Геометрические построения орнаментов по образцу.		
	Практическое занятие № 4. Геометрические построения орнаментов по воображению		
Тема 2.1.3. Цвет в композиции рисунка	Содержание учебного материала	4	2
	Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты.		
	Техника работы акварелью и гуашью. Цвет в композиции		
	Практическое занятие	4	-
	Практическое занятие № 5. Упражнения в технике акварели		
	Практическое занятие № 6. Упражнения в технике гуаши.		
Тема 2.1.4. Рисование с натуры	Содержание учебного материала	4	2
	Понятие о рисунке с натуры и натюрморте.		
	Понятие о правилах перспективы, композиции, пропорций.		
	Линейный и светотеневой рисунок, их роль в натурном рисовании. «Правила, приемы и техника рисования с натуры»		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 7. Рисование объемных предметов геометрической формы Зарисовки овощей, фруктов, растений, чучел животных и птиц.		
	Практическое занятие № 8. Рисование натюрморта из бытовых предметов. Рисование натюрморта из овощей, фруктов и растений.		
Тема 2.1.5. Рисунок пирожных и тортов	Практические занятия	8	-
	Практические занятия № 9. Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм		
	Практическое занятие № 10. Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы.		
	Практическое занятие № 11. Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы.		
	Практическое занятие № 12. Рисунок десертов на тарелке		
Тема 2.1.6. Композиция тортов	Практическое занятие	6	-
	Практическое занятие № 13. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция пирожных и тортов различных форм.		
	Практическое занятие №14. Разработка композиции торта прямоугольной формы		

	Практическое занятие № 15. Разработка композиции торта круглой или фигурной формы.		
Тема 2.1.7. Лепка	Практическое занятие	8	-
	Практическое занятие № 16. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки.		
	Практическое занятие № 17. Лепка цветов, овощей, фруктов, животных, птиц.		
	Практическое занятие № 18. Лепка элементов рельефного растительного орнамента.		
	Практическое занятие № 19. Лепка рельефного растительного орнамента.		
Тема 2.1.8. Изготовление макетов тортов	Практическое занятие	12	-
	Практическое занятие № 20. Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы.		
	Практическое занятие №21. Изготовление элементов пластики и декора к макету торта		
	Практическое занятие №22. Изготовление макета торта по эскизу (выполненному ранее)		
	Практическое занятие №23. Изготовление макета пирожных по эскизу (выполненному ранее)		
	Практическое занятие №24-25. Изготовление рисунка и композиции по теме «Море»		
Всего:		66	

Раздел 3. История и современность кулинарного мастерства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие «художественная культура», «материальная культура», «гастрономическая культура»		
	Основные виды деятельности людей		
	Искусство как высший уровень мастерства в любой сфере деятельности, указывает на красоту и совершенство её продукта. Искусство как один из способов познания окружающего мира.		
	Связь гастрономической культуры с системой культуры в контексте эпохи с учетом экономических, политических и социальных факторов.		
Раздел 3.1. Гастрономическая культура первобытного мира			
Тема 3.1.1. Культура первобытного мира	Содержание учебного материала	2	2
	Миф – основа ранних представлений о мире. Космогонические мифы.		
	Формирование вертикальной и горизонтальной космических моделей мира.		
	Древние образы: мировое древо, мировая гора, дорога.		
	Значение приема пищи в мифопоэтической традиции.		
	Магический ритуал как способ иллюзорного овладения миром.		
Тема 3.1.2. Социальная функция еды и ее роль в становлении культуры	Содержание учебного материала	2	2
	Обрядовая и ритуальная кулинария, символика пищи, а также еда в контексте праздника. Обряд плодородия – воспроизведение первичного мифа. «Великий выход» – ритуал воскрешения египетского бога растительности Осириса. «Великий идол» («Тируппавей») –		

	индуистский обряд воздействия на плодородие и процветание природы.		
Тема 3.1.3. Кулинария эпохи палеолита	Содержание учебного материала	2	2
	Эволюция рациона питания первобытных людей. Переход к мясной пище. Значение использования огня в приготовлении пищи.		
	Способы приготовления еды с использованием огня в эпоху палеолита. Типы печей для готовки пищи в эпоху позднего палеолита		
	Наскальная живопись палеолита и мезолита в пещере Ласко. Геометрический орнамент неолита как символ перехода от хаоса к форме.		-
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. «Роль еды в славянских обрядах». (Славянские земледельческие обряды. Святки. Масленица. Русальная неделя. Семик. Иван Купала). Проанализировать и сделать выводы	2	
Раздел 3.2. Гастрономическая культура Древнего мира			
Тема 3.2.1. Кулинарные традиции Месопотамии	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Междуречья. Древний мир: приготовление пищи как один из основных факторов перехода человечества от дикого состояния к цивилизации. Шумер, Аккад, Вавилония и Ассирия: рацион питания людей цивилизаций Месопотамии и древнейшие кулинарные книги.		
	Месопотамия как один из центров окультуривания пшеницы.		
	Хлеб – центральный элемент национальной кухни жителей Междуречья. Устройство шумерской глиняной печи для выпекания хлебов.		
	Сельскохозяйственные культуры Месопотамии. Использование финиковой пальмы в кулинарии.		
	Вавилон – один из центров зарождения сыроделия. Первые конфеты из орехов и семян, покрытых медом или сахаром. Месопотамские кулинарные традиции основа современных национальных кухни: иранская, ливанская и, иракская.		
Тема 3.2.2. Кулинарные традиции Древней Америки	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Древней Америки. Религиозный фактора повлиявший на формирование кухни индейцев.		
	Пирамида Солнца в Теотиуакане – прообраз храмовой архитектуры индейцев Месамерики. Жертвенный ритуал во имя жизни – основа культовой архитектуры и рельефа. Пирамида		
	Храм бога Уицилопочтли в Теночтитлане. Комплекс майя в Паленке.		
	Кулинарные традиции коренных народов Америки: индейцев, алеутов и эскимосов. Кухня индейцев Вудленда и Великих Озёр. Кулинария индейцев прерий.		
	Продукты индейской цивилизации, подаренные Старому Свету.		
Тема 3.2.3. Кулинарные традиции Древнего Египта	Содержание учебного материала	4	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Древнего Египта. Религиозный фактора повлиявший на формирование кухни египтян.		
	Сельскохозяйственная культура Древнего Египта. Бобовые культуры как основа рациона египтян. Использование мяса в египетской кухне. Десерты Древнего Египта		

	Религиозные табу на употребление рыбы. Воплощение идеи Вечной жизни в архитектуре и живописном декоре некрополей. Гробница Тутанхамона в Долине царей. Пекарня (фреска гробница Рамзеса III, XII век до н. э.) Фресковые и скульптурные изображения повседневной жизни египтян.		
	Использование пряных трав в поминальных обрядах. Погребальные камеры в Долине царей. Особенно ценные продукты: лук, порей и чеснок.		
	Мясные продукты как часть ритуальных храмовых жертвоприношений. Древний Египет: истоки виноделия и изображение вина в древнеегипетской живописи. Традиции приема пищи Древнего Египта		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2. «Родные американцы», или как изменилась кухня Европы и России после открытия Колумбом Америки». Проанализировать и сделать выводы	2	-
	Практическое занятие № 3. «Взаимодействие гастрономической культуры с социокультурным контекстом бытия того или иного общества» Провести сравнительный анализ взаимодействия гастрономической культуры с социокультурным контекстом бытия того или иного древнего общества	2	
Раздел 3.3. Гастрономическая культура Древнего востока			
Тема 3.3.1. Кулинарные традиции Древней Индии	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Индии. Религиозный фактора, повлиявший на формирование индийской кухни. Влияние Великих Моголов на кулинарные пристрастия индийцев. Фресковая роспись пещерных храмов Аджанты. Индуистский храм – мистический аналог тела-жертвы и священной горы.		
	Значение специй для индийской кулинарии. Комплекты пряностей — масала, гарам-масала, тандури-масала. Использование специй в народной медицине.		
	Индия — родина сахара.		
	Керамика — важный показатель развитости кулинарной культуры		
	Наука о правильном питании — одна из основных тем в Ведах, религиозных книгах древних индусов. Вегетарианства.		
Тема 3.3.2. Китайская кухня – история и традиции	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Китая.		
	Кулинарные каноны Китая. Гармония инь и ян – основа китайской культуры.		
	Принятие пищи как момент приобщения к культуре нации.		
	Сервировка стола – важный момент традиционной китайской трапезы.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 4. «Кулинарные каноны Китая» Провести анализ китайских гравюр и найти кулинарные каноны Китая.	2	-
Раздел 3.4. Гастрономическая культура Античная мира			

Тема 3.4.1. Гастрономическая культура Древней Греции	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Древней Греции. Религиозный фактор повлиявший на формирование Греческой кухни. Сюжетный характер греческой вазописи. Человек и рок в древнегреческом мифе. Отношение греческих философов к питанию		
	Культура питания в Древней Греции Ритуальность греческой трапезы. Рацион древнего грека. Прием пищи способ социального общения.		
	Древняя Спарта и её отношение к еде. Праздник Диониса как зарождение театрального искусства.		
Тема 3.4.2. Гастрономическая культура Древнего Рима	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Древнего Рима. Этико-эстетические требования к приему пищи в Римской империи.		
	Архитектура как зеркало величия государства. Римская ячейка – модуль римской архитектуры. Специфика римского градостроительства. Пантеон – образец синтеза греческих и римских строительных идеалов. Большой цирк, форум, термы, Колизей, акведуки.		
	Архитектура, декор, мебель римского дома. Культура питания Древнего Рима. Рацион питания разных сословий. Каша как самое распространённое блюдо в Римской империи. Римские пиры знати. Уличные заведения быстрого питания термополии. Влияние гастрономических привычек завоеванных территорий на кулинарные пристрастия римлян. Лукулловы пиры – кулинария Римской империи.		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 5. «Кулинарные пристрастия древних греков» Разработать меню на день для спартанца, древнегреческого философа Пифагора, олимпийца.	2	
	Практическое занятие № 6. «Кулинарные пристрастия древних римлян» Написать рассказ от лица знатного римского патриция (матроны) с описанием собственного дома и угощения на симпозионе (пире)	2	
Раздел 3.5. Гастрономическая культура Средних веков			
Тема 3.5.1. Гастрономическая культура Западной Европы	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Средневековой Европы. Отличие гастрономических привычек феодалов и крестьян.		
	Религиозный фактора, повлиявший на формирование европейской кухни. Влияние христианской религии на формирование гастрономической культуры европейцев. Готический храм – образ мира. Архитектура, скульптура, витраж – символ связи Ветхого и Нового Заветов. Собор Нотр-Дам в Шартре.		
	Эволюция стилистических черт Средневековья в интерьере замков (мебель, шпалеры, изделия прикладного искусства) и одежде. Устройство кухни в средневековом замке.		

	Основные блюда средневекового меню. Правила поведения за столом. Кухонная утварь и столовые приборы		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 7. «Кулинарные пристрастия европейцев» Мысленно перенеситесь в эпоху Средневековья и составить собственное меню для простолюдина, священника и феодала	2	
Раздел 3.6. Гастрономическая культура Возрождения			
Тема 3.6.1. Гастрономическая культура Возрождения	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Возрождения. Гуманизм – основа культуры Возрождения. Раннее Возрождение во Флоренции.		
	Ренессансный реализм в живописи и скульптуре раннего Возрождения. Мазаччо. «Чудо со статиром» в капелле Бранкаччи церкви Санта-Мария дель Кармине во Флоренции. Донателло. Статуя св. Георгия в церкви Ор Сан-Микеле во Флоренции. Рельеф «Пир Ирода» в Сиене. Высокое Возрождение. Качественные изменения в живописи. Новая красота и магия пространства. Леонардо да Винчи. «Мадонна Литта», «Джоконда» (портрет Моны Лизы). Рафаэль Санти. «Обручение Марии». Образ Мадонны – идеальный сплав христианских и языческих представлений о красоте. «Сикстинская Мадонна». Скульптура. Микеланджело Буонарроти. Образ человека-борца. Статуя Давида. Особенности венецианской школы живописи. Тициан. «Вакх и Ариадна», «Св. Себастьян», «Пастух и нимфа».		
	Натюрморт как особый живописный жанр		
Тема 3.6.2. Кулинарная культура эпохи Возрождение	Содержание учебного материала	2	2
	Новые принципы кулинарного этикета эпохи Ренессанса. Поиск идеала распространился на вкус и подачу блюда. Еда становится искусством и наслаждением. Смешанное размещение за столом Франсуа I.		
	Кулинарная культура Европы и великие географические открытия. Специи из далеких стран – имбирь, гвоздика, лавровый лист, перец, корица. Сахар как лекарство.		
	Новые кулинарные должности: стольник и виночерпий. Кухонная утварь и столовые приборы, посуда как произведения искусства.		
	Еда простолюдинов становится едой богачей. Самые богатые обнаруживают «новую» еду: морковь, капусту, мангольд, огурцы, грибы, пастернак и кабачки.		
	«Сахарная революция»: наступление сахара на «средневековый» мед. Ренессанс открыл огромную любовь социальных элит к марципанам, джемам и кондитерским изделиям. Польза блюда уступает его вкусу. Избыточный вес стал явлением социальным - синонимом роскоши и достатка.		
	Новое время: формирование национальных кулинарных традиций.		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 8. «Влияние идей гуманизма на повседневную культуру европейцев» Составить описание «идеального» города, отвечающего вкусам итальянских гуманистов	2	

	эпохи раннего Возрождения и французских энциклопедистов эпохи Просвещения. Найти сходные черты в облике родного города, Москвы, Санкт-Петербурга, европейской столицы (по выбору)		
	Практическое занятие № 9. «Новое время: формирование национальных кулинарных традиций» Выделить и описать (с примерами) общие принципы гастрономической культуры Италии и Германии. Провести сравнительный анализ двух выбранных по желанию картин мастеров итальянского и Северного Возрождения. Какую роль в них играет гастрономический антураж?	2	
Раздел 3.7. Гастрономическая культура XVII - XX века			
Тема 3.7.1. Гастрономическая культура Италии	Содержание учебного материала	2	2
	История итальянской кухни. Региональные особенности кулинарных пристрастий итальянцев.		
	Традиционные итальянские продукты. Три кита итальянской кулинарии: оливковое масло, томаты, сыр		
	Итальянская паста: пенне, спагетти, лингвини, фузилли, лазанья (350 различных форм и сортов сушеных макарон) т. д. Региональные особенности приготовления итальянской пасты		
	Традиции итальянской кухни. Традиции итальянской трапезы. Типичный обед итальянской семьи.		
	Праздничная итальянская кухня		
Тема 3.7.2. Гастрономическая культура стран	Содержание учебного материала	2	2
	«Большой королевский стиль» Людовика XIV «Галантные празднества» Антуана Ватто. Интерьер рококо. Живописные пасторали Франсуа Буше.		
	Зарождение «высокой кухни» в залах Версаля. Культ сытной, вкусной и красиво поданной еды. Королевский рацион. Королевский столовый этикет.		
	Трапеза бедняков		
	Первые кулинарные конкурсы и состязания поваров. Создание кулинарных школ.		
	Французские экзотические блюда. Роль сыра и десерта в гастрономической культуре Франции. Хлебные традиции.		
	Традиции французской трапезы. Основные блюда французской кухни		
	История испанской кухни, этапы ее формирования. Влияние на кулинарные пристрастия испанцев финикийцев, римлян, евреев и арабов.		
	Роль в кухне Испании лука, чеснока и стручкового перца, пряностей.		
	Мясо и испанская трапеза.		
	Региональные особенности кулинарных традиций испанцев: кухня Басков, кухня Эстремадуры, кастильская кухня, андалусская и кухня Мадрида.		
	Традиции испанской трапезы. Основные блюда испанской кухни		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 10.	2	

	«Гастрономическая культура Германии»		
	Практическое занятие № 11. «Гастрономическая культура скандинавских и прибалтийских стран»	2	
	Практическое занятие № 12. «Гастрономическая культура балканских стран»	2	
	Практическое занятие № 13. «Гастрономическая культура Турции»	2	
	Практическое занятие № 14. «Гастрономическая культура народов Африки»	2	
	Практическое занятие № 15. «Гастрономическая культура стран Юго-Восточной Азии»	2	
	Практическое занятие № 16. «Гастрономическая культура Японии»	2	
	Практическое занятие № 17. «Современная ведическая кухня»	2	
Раздел 3.8. Особенности русской гастрономической культуры			
Тема 3.8.1. Древнерусская кухня (IX–XVI вв.).	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры IX–XVI вв..		
	Каша как отражения принципа соборности русской ментальности. «Артель зерен»		
	Знаковость и символичность хлеба в русской кухне.		
	Требования к приготовлению и потреблению пищи.		
Тема 3.8.2. Кухня Московского государства (XVII в.).	Содержание учебного материала	2	2
	Специфика старомосковской кухни деление общенационального стола по сословному признаку.		
	Формирование рецептур многих русских супов – солянки, рассольника, похмелки.		
	Введение в рацион заимствованных иностранных продуктов и технологий приготовления пищи.		
	Традиции русской трапезы.		
Тема 3.8.3. Кухня Петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.)	Содержание учебного материала	2	2
	Реформирование русской повседневной реальности. Национальная кухня и влияние на нее западноевропейских стандартов. Формирование новой кулинарной реальности. Влияние французской кухни на русские гастрономические традиции.		
	Изменение и усложнение застольного этикета		
	Трапеза как светская форма общения		
	Изменения технологической оснащенность кухни и средств приготовления		
Тема 3.8.4. Обычаи чаепития и чайный этикет в русской бытовой культуре XVII – начала XX века	Содержание учебного материала	2	2
	Появление чая в России. Торговля чаем на ярмарках, в городах Российской империи и в Москве.		
	Национальные традиции чаепития. Дворянский чайный этикет. Чаепитие среди Духовенства. Чаепитие в мещанской, чиновничьей, рабочей, крестьянской среде, в армии и		

	на флоте.		
	Чайная посуда, мебель, столовое белье для чайного стола. Русский самовар как символ русского чаепития.		
	Появление чайных их устройство и обстановка		
	Николая Васильевича Гоголя «Ревизор» гастрономические аспекты пьесы		
Тема 3.8.5. Кухня народов, населяющих Сибирь (XIV в. – начало XVII в.)	Содержание учебного материала	2	2
	Формирование сибирских кулинарных традиций. Первые сибирские поселенцы и их кухня. (Кержаки, казаки, староверы, чалдоны)		
	История сибирского пельменя. Версии происхождения блюда, формы, пропорции, порции.		
	Сибирское «серебро» или Сибирь рыбацкая. Традиционные рыбные блюда.		
	Место мучных изделий в гастрономической культуре сибиряков.		
	Сибирский чайный путь. Торговля чаем в Тобольской губернии.		
Тема 3.8.6. Кухня коренных народов севера	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры коренных народов Севера. Религиозный фактора, повлиявший на формирование кухни.		
	Модель питания обских угров, остягов, хантов, манси.		
	Специфика кочевого быта и градостроительства. Мифы, верования, обряды раскрывающие значение огня и очага в культуре северных народов.		
	Архитектура кухонного пространства. От кострища к русской печке. Кухонная утварь.		
	Особенности технологии приготовления мясных, рыбных блюд. Место блюд из ягод и орехов. Пищевое табуирование.		
Тема 3.8.7. Советская кухня (1917 г. – начало 1950-х гг.).	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры советского человека. Время глобального социального эксперимента и роль в нем потребления пищи.		
	Кулинарные традиции молодой республики (Новогодний стол, Октябрьские праздники, Первомай).		
	Образ строителя коммунизма и борьба с мещанством.		
	Пункты общественного питания как символ нового времени. Освоение в быту и общепите национальных блюд советских народов		
	Появление новых нехарактерных для исторической русской кухни продуктов		
	Роль дефицита в появлении новых блюд ставших классикой советской кухни.		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 18. «Общерусская национальная кухня (60-егг. XIX в. – начало XX в.)».	2	
	Практическое занятие № 19. «История появления русской печки»	2	
	Практическое занятие № 19. «Кухня народов населяющих Сибирь» (XVII в. – XVIII в.)	2	
	Практическое занятие № 20. «Кухня народов населяющих Сибирь» (XIX в. – начало XX в.).	2	

	Практическое занятие № 21. «Кухня коренных народов севера»	2	
	Практическое занятие № 22. «Советская кухня» (1960 г. – начало 1990-х гг.).	2	
	Практическое занятие № 23. «Тенденции развития современной гастрономической культуры России»	2	
	Практическое занятие № 24. «Гастрономический туризм»	2	
Раздел 3.9. Отрасль общественного питания: история и развитие отрасли			
Тема 3.9.1. Отрасль общественного питания: история и развитие отрасли в России	Содержание учебного материала	2	2
	Эволюция предприятий общественного питания в России Древняя Русь – XVII век. Тип предприятия общественного питания: корчма, кабак, харчевня. Предоставляемые услуги. Основные факторы возникновения и развития		
	Начало XVIII – середина XIX века. Тип предприятия общественного питания: трактир, герберги, ресторация, кофейный дом. Предоставляемые услуги. Основные факторы возникновения и развития		
	Середина XIX века – 1917 г. Тип предприятия общественного питания: ресторация, кофейный дом, кафе, столовая, кухмистерская, гостиница. Предоставляемые услуги. Основные факторы возникновения и развития		
Тема 3.9.2. Советский общепит	Содержание учебного материала	2	2
	1918–1985 гг. Тип предприятия общественного питания: рабочая столовая, фабрика-кухня, чайная, комбинат питания. Предоставляемые услуги. Основные факторы возникновения и развития		
	Ленинский декрет о создании предприятий общественного питания. Главная задача: поддержать высокую производительность труда. Голодный рабочий – плохой рабочий.		
	Создание пунктов общепита в каждом населенном пункте. «Долой кухонное рабство!». Женщина больше не должна «изнывать в плену кастрюль и сковородок»		
	1930 г Создание научно-исследовательского института питания. Меню советских столовых разработанных на основе научных исследований. Создание в 1934 году наркомата пищевой промышленности СССР. Нарком Анастас Микоян.		
	4 ноября 1937 г. в СССР вступила в строй самая крупная в Европе фабрика по производству мороженого		
Тема 3.9.3. Общественное питание. Постсоветский период	Главный диетолог СССР профессор Мануил Певзнер. В «социалистическом» меню еда должна быть исключительно полезной. Стандарты блюд советского общепита.	2	2
	Содержание учебного материала		
	Развития общественного питания с 1990 по 2015 год. Общественное питание начала 1990-х гг. Либерализацией цен, резкое падение оборотов в связи со снижением платежеспособного спроса: причины и последствия		
	Зарубежные предприятия общественного питания. «Макдоналдс», «Баскин Роббинс Совет Интернэшнл». Первые частные предприятия общественного питания. Повышение требований к предприятиям, в том числе и со стороны государственных		

	органов, усилением конкуренции в отрасли. В 2001г. Санитарные требования к предприятиям общественного питания 2001г. Закон «О техническом регулировании» положивший начало изменениям в лицензировании и стандартизации».2002г.		
	Первые сетевые предприятия. («Елки-палки», «Маленькая Япония», «Галерея» и др.) Переход в работе с клиентами на европейские стандарты. Модернизация фондов. Экспансия сетей в регионы.		
	ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного предприятия. Классификация предприятий общественного питания» и других ГОСТах. Роль франчайзинга в развитии предприятий общественного питания в 2000 гг.		
Тема 3.9.4. Организация общественного питания в Тюменской области: перспективы развития	Содержание учебного материала	2	2
	Некоммерческое партнерство «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» история создания.		
	Задачи Ассоциации гостеприимства Тюменской области: информационное обеспечение руководителей и персонала; партнерский консалтинг; координация взаимодействий с органами государственной власти по созданию условий для цивилизованного бизнеса; повышение квалификации руководителей и персонала и д.р.		
Тема 3.9.5. Специалист отрасли общественного питания: история и перспективы профессии	Содержание учебного материала	2	2
	Профессии в сфере питания. Контроль производства: технолог пищевой промышленности, технолог общественного питания, технолог хлеба, кондитерских и макаронных изделий		
	Специалисты, которые занимаются приготовлением пищи: повар, повар-кондитер, сушист, пиццайоло, пекарь. Нутрициолог. Натуропат		
	Современные требования к работнику общественного питания. Общие сведения о спецификации стандартов работников общественного питания. Профессиональные компетенции.		
Тема 3.9.6. Международное конкурсное движение WorldSkills	Содержание учебного материала	2	2
	История возникновения Международное конкурсное движение WorldSkills		
	Задачи движения: развитие профессиональных компетенций; повышение престижа высококвалифицированных кадров; демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха.		
	WorldSkills в Тюмени.		
Тема 3.9.7. Развитие кулинарного мастерства в Тюменской области	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 25. «Отрасль общественного питания: история и развитие отрасли» (Встреча с ветеранами отрасли)	2	
	Практическое занятие № 26. «Организация общественного питания в Тюменской области: история развития» (экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 27. «Гастрономические фестивали Тюмени: «Союз гастрономических республик», «БарбекюФест», Фестиваль «Кофе улиц», Фестиваль «Пельмени Тюмени» (экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 28.	2	

	«Гастрономический туризм в Тюменской области» (экскурсия)		
	Практическое занятие № 29. «Значение этикета в отрасли общественного питания» (мастер–класс)	2	
	Практическое занятие № 30. «Поваренная книги: история и современность» (экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 31. «Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе» (экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 32. «Маркетинговые инструменты для работы с аудиторией текущих и новых гостей» (Встреча с рестораторами Тюмени)	2	
	Практическое занятие № 33. «Высокоспециализированные и международные кухни и их стили ресторанного сервиса» (Встреча с рестораторами Тюмени)	2	
	Практическое занятие № 34. «Тенденции развития культуры питания будущего» (Встреча с рестораторами Тюмени)	2	
	Практическое занятие № 35. «Фаст-фуд на разных континентах» (экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 36. «Молекулярная кухня или научная кулинария» (мастер-класс)	2	
	Практическое занятие № 37. Защита проектов	2	
	Практическое занятие № 38. Защита проектов	2	
Всего:		136	

Раздел 4. История и современность кондитерского дела

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие «художественная культура», «материальная культура», «гастрономическая культура», «кулинарная культура»		
	Основные виды деятельности людей		
	Искусство как высший уровень мастерства в любой сфере деятельности, указывает на красоту и совершенство её продукта. Искусство как один из способов познания окружающего мира.		
	Связь кондитерской культуры с системой культуры в контексте эпохи с учетом экономических, политических и социальных факторов.		
Раздел 4.1. История появления и производства кондитерского сырья		16	
Тема 4.1.1.	Содержание учебного материала	2	2

История появления и производства муки	История переработки зерна. Месопотамия как один из центров окультуривания пшеницы.		
	Хлеб центральный элемент национальной кухни жителей Междуречья. Устройство шумерской глиняной печи для выпекания хлебов.		
	Ветряная и водяная мельницы. Мукомольное производство в России.		
Тема 4.1.2. История появления и производства сахара	Содержание учебного материала	2	2
	История получения сахара. Роль экспедиции Колумба в появление сахара в Европе.		
	Получение кристаллического сахара. Распространение сахара в России. Свеклосахарные заводы Алябьевского. Развитие свеклосахарного производства в СССР.		
	Сахар как основной вид сырья в кондитерской промышленности.		
Тема 4.1.3. История появления и производства растительного масла	Содержание учебного материала	2	2
	Растительное масло. Виды масел по исходному сырью, технологическим процессам производства и консистенции		
	Способы извлечения масла. Развитие маслобойного дела в России.		
	Развитие маслобойного дела в России. Масложировая промышленность. Использование растительных масел в кондитерских изделиях.		
	История использования сливочного масла в гастрономической культуре разных народов. Способы получения сливочного масла. Использование сливочного масла в кондитерских изделиях.		
Тема 4.1.4. История появления и производства маргарина	Содержание учебного материала	2	2
	История получения маргарина. Виды маргарина по исходному сырью, технологическим процессам производства и консистенции		
	«Французский» маргарин Ипполита Меж-Мурье. История производства маргарина в России		
	Использование маргарина в кондитерских изделиях.		
Тема 4.1.5. История появления и производства какао и шоколада	Содержание учебного материала	2	2
	Ацтекское «коричневое золото». Монополия Испании над потреблением шоколадного напитка. Распространение шоколада в Европе.		
	Франсуа Луи Кайе и его новый вид шоколада – твердый. Первая фабрика по выпуску шоколада.		
	1876 г. компания «Нестле» начинает выпускать молочный шоколад.		
	Развитие кондитерских предприятий в России с 1913 по 2013г.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. История появления и производства сливочного масла. Мастер класс - дегустация	2	-
	Практическое занятие № 2. Классификация шоколада. Мастер класс - дегустация	2	
	Практическое занятие № 3. Приготовление шоколадных конфет. Мастер класс	2	
Раздел 4.2. Кондитерские традиции стран Востока и Азии		14	
Тема 4.2.1.	Содержание учебного материала	2	2

Кондитерские традиции Египта: история и современность	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Древнего Египта. Религиозный фактора повлиявший на формирование кухни египтян.		
	Десерты Древнего Египта. Какх – печенье известное со времен фараонов.		
	Конфеты на основе фиников с добавлением орехов и меда		
	Использование пряных трав в сладостях		
	Канафа Би ль Кешта – Конафа со сливочным кремом		
	Ашура – Египетский Пудинг из пшеницы		
	Локхмет Эль Кади иль Залабия – Пончики в сиропе. Каак Би ль Агамия – Печенье с медовой начинкой. Бакхлава Би ль Мексарат – Пахлава с орехами		
Тема 4.2.2. Кондитерские традиции Индии: история и современность	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Индии. Религиозный фактора, повлиявший на формирование индийской кухни. Сладости как связующее звено между человеком и миром богов. Сладости символом счастья и благополучия.		
	Индия — родина сахара. Десерты Древней Индии.		
	Традиционные индийские сладости: халава, ладу, сандеш, расмалай, джалеби		
	Наука о правильном питании — одна и основных тем в Ведах, религиозных книгах древних индусов. Веда о сладостях.		
Тема 4.2.3. Кондитерские традиции Азии: история и современность	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Китая, Тайланда,		
	Кондитерские изделия династии Хань. Конфета «Борода Дракона». Фрукты в Карамели.		
	Лунные пирожки		
	Сладости Тайланда. Жаренный буриан.		
	Традиционные Корейские десерты и сладости		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 4. Современные египетские десерты и сладости	2	
	Практическое занятие № 5. Современные индийские десерты и сладости	2	
	Практическое занятие № 6. Современные китайские кондитерские школы	2	
	Практическое занятие № 7. Кондитерское дело Японии: история и современность	2	
Раздел 4.3. Кондитерские традиции Европы		32	
Тема 4.3.1. Культурологические аспекты изменений кондитерских традиций в эпоху Возрождения	Содержание учебного материала	2	2
	Культурологические аспекты формирования кулинарной культуры Возрождения. Гуманизм – основа культуры Возрождения. Раннее Возрождение во Флоренции.		
	Роли великих географических открытий в развитии кондитерского ремесла		
	«Сахарная революция»: наступление сахара на «средневековый» мед. Ренессанс открыл огромную любовь социальных элит к марципанам, джемам и кондитерским изделиям. Польза блюда уступает его вкусу. Избыточный вес стал явлением социальным - синонимом		

	роскоши и достатка.		
	Изобретение заварного теста итальянским кондитером Попелини		
Тема 4.3.2. Сдобная выпечка и хлеб в Италии	Содержание учебного материала	2	2
	Региональные особенности кондитерских пристрастий итальянцев.		
	Региональные разновидности хлебобулочных изделий: домашний хлеб аквилано, хлеб Альтамура, фризелле, хлеб матера, фокачча, хлеб боволо, чабатта.		
	Традиции итальянской кухни. Традиции итальянской трапезы.		
	Праздничный итальянский хлеб		
Тема 4.3.3. Самые знаменитые итальянские десерты	Содержание учебного материала	2	2
	Замороженные лакомства: аффогато, гранита, джелато, спумони		
	Конфеты: джиандуотти, конфетто, ликвириция, шоколатини		
	Сладкая выпечка: амаретти, баба, бискотти, брутти ма буони, зепполе, канестрелли		
	Праздничная выпечка: коломба паскуале (Пасхальный голубь) Пасхальный агнец (Agnello pasquale) – десерт типичный для города Фавара (Favara).		
	Пандоро (Pandoro) и Панеттоне – сладкий дрожжевой хлеб.		
	Торты. Торт Капрезе (Caprese) – шоколадный торт с орехами, названный в честь острова Капри (Capri). Тирамису		
	Канноло, Панна-котта (Panna Cotta) – десерт, название которого буквально означает «вареные сливки». Крема Сабайон		
Тема 4.3.4. История кондитерского дела во Франции	Содержание учебного материала	2	2
	Первые школы кондитерского мастерства 18 века.		
	Ватель придумал взбитые сливки – крем-шантильи. Версальские высокие торты.		
	Книга Антонэна Карема "Королевский кондитер"		
	Архитектурные сооружения из сладостей		
	Влияние революционных реформ на развитие кондитерского дела. Кондитерское искусство как элемент гастрономической культуры Франции.		
Тема 4.3.5. Самые знаменитые французские десерты: история, рецепты и секреты приготовления	Содержание учебного материала	2	2
	Самая знаменитая французские десерты: круассаны, клафути, шоколадные трюфели, парфе, профитроли, мильфей.		
	Крем-брюле – десерт из «обожженных сливок». Печенье макарон. Классический Мадлен. Сабле Бретон.		
Тема 4.3.6. Современные кондитерские дома Франции	Содержание учебного материала	2	2
	История создания кондитерского дома Ladurée и макаронс. Кондитерский дом Jean-Paul Hevin. Гастон Ленотр и его кондитерская LeNôtre совершившая революцию в кондитерском деле.		
	Французский хлеб и сдобная выпечка		
Тема 4.3.7. История кондитерского дела Германии	Содержание учебного материала	2	2
	История Рождественского нюрнбергского пряника. 1643 год создание гильдии пряничников. Нюрнбергские пряники Элизы.		
	История производства марципана с 1806 г.		

	1920 году, когда Ханс Ригель Бонн регистрирует свою кондитерскую фирму Haribo		
	История появления пралине		
	История проявления Рождественских сладостей		
Тема 4.3.8. Самые знаменитые немецкие десерты	Содержание учебного материала	2	2
	Немецкие сладости Коричные звездочки, яблочный штрудель.		
	Суфле Шоколадные поцелуи		
	Мороженое-спагетти, кекс Баумкухен		
	Берлинские пончики , торт «Укус пчелы», Марципан из Любека		
	Традиционные виды и сорта хлеба в Германии		
Тема 4.3.9. История кондитерского дела Испании	Содержание учебного материала	2	2
	Роль Испании в распространении сахара в Европе		
	Роль Испании в распространении шоколада в Европе		
	Самые знаменитые испанские десерты и сладости		
	Бунуэлос — испанская версия пончика. Лече фритта — жареное молоко		
	Арта де кесо - сырный торт. Эмпанада с яблоком и карамелью.		
	Флан - сладкий пудинг. Мигелитос - Пирожные из слоеного теста		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 8.		
	Современные кондитерские дома Италии		
	Практическое занятие № 9.		
	«Французский бриошь с начинкой» Мастер-класс		
	Практическое занятие № 10.		
	Современные кондитерские дома Испании		
	Практическое занятие № 11.		
	Современные кондитерские дома Германии		
	Практическое занятие № 12.		
	Кондитерские термины и понятия		
	Практическое занятие № 13.		
	Современное производство шоколада. Экскурсия		
	Практическое занятие № 14.		
	Кондитерские термины и понятия		
Раздел 4.4. Кондитерские традиции России		36	
Тема 4.4.1. Русский каравай	Содержание учебного материала	2	2
	Пироги Свадебный каравай, свадебный многоярусный пирог курник, ритуальные пироги.		
	Пироги открытые и закрытые		
	Пирожки, расстегаи, и кулебяка, и векошник, рыбник		
	Многообразные начинки.		
	Особенности выпечки, начинки, поедания пирогов в Сибири.		
Тема 4.4.2. Калачи, бублики, сушки, баранки	Содержание учебного материала	2	2
	История появления Коломенского, Саратовского, Муромского калача		

	История появления, сходства и различия бублика, баранки, сушки.		
	Технология приготовления. Дефекты.		
	Профессия баранника (бараночника) — пекаря, занимающегося выпечкой данного типа изделий.		
Тема 4.4.3. «Медовый хлеб»	Содержание учебного материала	2	2
	История появления первых пряников на Руси. "Медовый хлеб". Изменение рецептуры пряника в XII-XIII		
	Пряники вырезные, лепные и печатные пряники. Тульский пряник, коврижки		
	Пряничное дело в России как повсеместный народный промысел в XVII - XIX веках.		
	Технология приготовления пряника		
	Тульские династии пряничников конца XIX. Музей пряничного дела во Владимире.		
	Русский фольклор, литература и живопись о русском прянике. Пряник в современной России.		
Тема 4.4.4. История русского национального десерта. Пастила	Содержание учебного материала	2	2
	История появления русского национального десерта XIV в. Русский фольклор, литература и живопись о русском национальном десерте.		
	Коломенская и белевская пастила сходства и различия.		
	Технология приготовления пастилы. Изменение в рецептуре пастилы в XIX в.		
	Современное производство пастилы.		
Тема 4.4.5. Десерты и сладости народов России	Содержание учебного материала	2	2
	Татарские, бурятские, казахские сладости.		
	Армянские, грузинские, азербайджанские сладости.		
	Украинские, польские, белорусские десерты.		
	Десерты народов севера.		
Тема 4.4.6. Кондитерские фабрики и производители кондитерских изделий в России	Содержание учебного материала	2	2
	История становления кондитерского дела в России.		
	Самые знаменитые русские торты: «Наполеон», «Птичье молоко», торт «Прага»		
	Кондитерские фабрики: «Красный октябрь», «Бабаевский», «Победа», «Россия», «Ударница», «Золотой ключик», Завод «Рот Фронт»		
Тема 4.4.7. Перспективы развития отрасли	Содержание учебного материала	2	2
	Тенденции развития кондитерского рынка: стремление к натуральности, уникальности, создание новых технологических приемов, уменьшение содержания сахара и жиров в готовой продукции		
	Стремление к здоровому питанию. Витаминизированные сладости, энергетические батончики и другие продукты спортивного и диетического питания.		
	Сохранение уникальных национальных рецептов. Широкое использование традиционного национального сырья в новых рецептурах.		
	Увеличение эффективности и конкурентоспособности продукции и увеличение ее популярности в мире.		
	Лучшие кондитеры России		

Тема 4.4.8. Конкурсы профессионального мастерства как способ совершенствования профессиональных компетенций	Содержание учебного материала	2	2
	Цели и задачи конкурсного движения. Этапы подготовки. Этапы проведения конкурсов разных уровней. Основные требования к участникам и экспертам конкурсов.		
	Международный «Кубок мира по кондитерскому мастерству» с 1989 г.		
	Международное движение «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)		
	Национальный чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в России и Тюменской области.		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 15. Забывшие русские десерты	2	
	Практическое занятие № 16. Место мучных изделий в гастрономической культуре сибиряков	2	
	Практическое занятие № 17. Русский фольклор, литература и живопись о традиции употребления бубликов, баранок, сушек.	2	
	Практическое занятие № 18. Русский фольклор, литература и живопись о русском прянике.	2	
	Практическое занятие № 19. Музей «Коломенская пастила» (онлайн экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 20. Хлебопекарное и кондитерское оборудование и инвентарь (экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 21. Современное производство шоколада (экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 22. Кондитерские термины и понятия (экскурсия)	2	
	Практическое занятие № 23. Защита проектов	2	
	Практическое занятие № 24. Защита проектов	2	
Всего:		100	

Раздел 5. Экологическая безопасность в отрасли

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 5.1. Введение Экология как научная дисциплина	Содержание учебного материала	4	
	Объект изучения экологии – взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.		1

	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Написание эссе «Экологическая безопасность в отрасли»	2	-
Тема 5.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	4	
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.		1
	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.		2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2. Оценка ресурсообеспеченности стран природными ресурсами	2	-
	Практическое занятие № 3. Охраняемые природные территории Тюменской области	2	-
Тема 5.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	4	
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.		1
	«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.		2
	Практические занятия		
	Практические занятия № 4-5. Мониторинг загрязненности атмосферы, водных ресурсов, почв.	4	-
Тема 5.4. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала	4	
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.		1
	Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.		2
	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		2
	Практические занятия		
	Практические занятия № 6-7. География экологических ситуаций в РФ	4	-
Тема 5.5. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала	4	
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 8.	2	-

	Юридическая ответственность за экологические правонарушения		
Всего:		36	

Раздел 6. Основы проектной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 6.1. Введение в курс дисциплины основы проектной деятельности			
Тема 6.1.1. История возникновения проектной деятельности	Содержание учебного материала	2	1
	Проектная деятельность. Понятие и роль в развитии личности и формировании профессиональной компетенции. Цели и задачи курса. Проектная деятельность как один из видов самостоятельной работы студентов. Этапы возникновения метода проектов в образовательном процессе в России		
Тема 6.1.2. Типы и виды проектов	Содержание учебного материала	2	1
	Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебно-образовательный, смешанный).		
Тема 6.1.3. Выбор и формулирование темы, постановка целей	Содержание учебного материала	2	1
	Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы. Построение дерева.		
Тема 6.1.4. Этапы работы над проектом.	Содержание учебного материала		
	Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Этапы работы над проектом	2	-
Тема 6.1.5. Методы работы с источниками информации	Практическая работа № 2. Формулирование темы, постановка цели и задач	2	-
	Содержание учебного материала		
Тема 6.1.5. Методы работы с источниками информации	Виды литературных источников информации:	2	1
	- учебная литература (учебники, учебное пособие); справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь); - научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации)		

	Информационные ресурсы (интернет-технологии)		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 3. Правила и особенности информационного поиска в Интернете.	2	-
Тема 6.1.6. Правила оформления письменных работ	Содержание учебного материала		
	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста)	2	1
	Правила оформления титульного листа, содержания (простое и сложное), заголовков, подзаголовков и т.д.		1
	Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, рисунков, формул, приложений		1
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 4. Оформление образцов таблиц, рисунков, формул	2	-
Тема 6.1.7. Исследовательская работа	Содержание учебного материала		
	Понятие исследовательской работы, основные этапы работы, виды исследовательских работ, правила и последовательность выполнения. Критерии защиты	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 5. Защита исследовательских работ	2	-
Тема 6.1.8. Понятие, требование, структура доклада, реферата	Содержание учебного материала		
	Понятие реферата. Понятие доклада, требования, структура доклада. Критерии оценки	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 6. Подбор информации для составления доклада	2	-
	Практическое занятие № 7. Защита докладов	2	-
Тема 6.1.9. Презентация проекта	Содержание учебного материала		
	Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов.	2	1
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 8. Составление плана презентации, написание тезисов для защиты проекта	2	-
	Практическое занятие № 9. Защита проекта	2	-
Всего:		36	

Раздел 7. Технология самозанятости (по выбору)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 7.1. Понятие и этапы карьеры	Содержание учебного материала	2	2
	Виды карьеры. Задачи планирования и реализации карьеры. Этапы карьеры.		
Тема 7.2. Процесс профессионального	Содержание учебного материала	2	2
	Технология планирования карьеры		

самоопределения	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Определение сфер профессиональной деятельности	2	-
Тема 7.3. Наёмный труд и самозанятость	Содержание учебного материала		
	Две стратегии профессиональной трудовой деятельности: Наёмный труд и самозанятость. Общее и различное, плюсы и минусы наёмного труда и самозанятости.	2	2
Тема 7.4. Потребности населения как основа самозанятости , их роль в профессиональной сфере	Содержание учебного материала		
	Понятие потребности и спроса. Виды потребностей человека. Пирамида Маслоу. Методы изучения потребностей.	2	2
	Содержание учебного материала	2	2
	Самозанятые граждане: понятие и виды деятельности. Системы налогообложения в РФ Налогообложение самозанятых: налог на профессиональную деятельность Мобильное приложение "Мой налог" и Сервис Сбербанка "Свое дело"		
Тема 7.5. Самозанятые граждане	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2. Регистрация в качестве самозанятого – плательщика, налог на профессиональный доход.	2	-
	Практическое занятие № 3. Разработка Договора на оказание услуг.	2	-
	Содержание учебного материала		
Тема 7.6. Рынок. Рынок труда. Рыночные отношения	Рынок, рынок труда, рыночные отношения. Спрос. Современная ситуация на рынке труда Конкурентоспособность. Требования работодателей.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 4. Анализ ситуаций изменения спроса, связанных с понятием «этапы жизненного цикла семьи	2	-
	Содержание учебного материала		
Тема 7.7. Товар с точки зрения маркетинга. Продвижение товара	Маркетинг. Самомаркетинг в новых социально-экономических условиях. Маркетинговая информация. Система маркетинговых исследований	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 5. Оценка конкурентоспособности товаров и установление их конкурентных преимуществ	2	-
	Практическое занятие № 6. Исследование розничных цен на потребительские товары.	2	-
Тема 7.8. Выбор идеи для самозанятости	Содержание учебного материала		
	Способы изучения предложения (конкуренции) на рынках товаров Интернет-ресурсы для знакомства с лучшими практиками предпринимательской деятельности выявления востребованных услуг	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 7. Анализ потребностей и конкурентной среды с целью выявления востребованных услуг.	2	-

	Практическое занятие № 8. Оценка ситуации и собственных возможностей	2	-
Тема 7.9. Финансовые основы деятельности самозанятых	Содержание учебного материала		
	Финансовое планирование для организации самозанятости. Начальные (инвестиционные) и ежемесячные (постоянные) затраты. Расчет прибыли. Себестоимость продукта (товара или услуги). Понятие бизнес-плана и его роль в организации и развитии бизнеса. Содержание, структура бизнес-плана и его типовая форма. Специализированные сайты по бизнес-планированию. Плюсы и минусы использования готовых бизнес-планов.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 9. Разработка бизнес-проекта самозанятости для оказания востребованных услуг. Дифференцированный зачет.	2	-
Всего:		36	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Итого:		446	

Раздел 7. Технология планирования карьеры (по выбору)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 7.1. Цели и задачи «Технологии планирования профессиональной карьеры». Рынок труда. Рыночные отношения.	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие «Рынок труда», «Рыночные отношения». Современная ситуация на рынке труда Тюменской области. Конкурентоспособность. Требования работодателей. Самомаркетинг в новых социально-экономических условиях.		
Тема 7.2. Процесс профессионального самоопределения. Ценности и их роль в профессиональной сфере	Содержание учебного материала		
	Понятие профессионально важных качеств. Понятие профессионального самоопределения. Первый шаг к успешной карьере - объективная самооценка. Варианты и принципы выбора работы. Оценка ситуации и собственных возможностей. Виды целей. Постановка целей. Поиск работы. Виды рабочих мест.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Анализ жизненных ценностей. Постановка профессиональных целей (Эссе)	2	-
Тема 7.3. Самозанятость. Понятие предпринимательства	Содержание учебного материала		
	Типы и виды предпринимательства. Сущность предпринимательской среды. Субъекты предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2	2
	Практические занятия		

	Практическое занятие № 2. Бизнес-план	2	-
Тема 7.4. Принципы и технология поиска работы	Содержание учебного материала		
	Сравнительная характеристика различных методов поиска. Источники информации о возможностях трудоустройства. Разработка индивидуальных планов поиска работы. Основные способы трудоустройства.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 3. Подготовка объявлений о поиске работы. Анализ составления объявлений	2	-
Тема 7.5. Понятие собеседования. Структура собеседования	Содержание учебного материала		
	Понятие собеседования. Основная цель собеседования. Виды собеседований. Три этапа собеседования: подготовка к встрече, само собеседование, последующий анализ. Основные моменты подготовки к собеседованию: личная самооценка, сбор информации, выигрышный пакет документов, внешний вид, невербальная информация. Структура собеседования. Виды вопросов на собеседовании: закрытые; открытые; прямые и косвенные. Понятие стрессового интервью. Оформление трудовых взаимоотношений.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 4. Анализ личностных и профессионально-значимых качеств для профессионального резюме. Развитие навыков ведения телефонных разговоров.	2	-
Тема 7.6. Общая характеристика документов, необходимых при трудоустройстве	Содержание учебного материала		
	Понятие резюме. Цель резюме. Основные принципы составления резюме. Оформление резюме. Методы подачи резюме: почта, факс, E-mail. Сопроводительные письма. Цели сопроводительных писем. Структура письма. Пример сопроводительного письма. Автобиография. Понятие автобиографии. Основные требования к составлению автобиографии.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 5. Подготовка и оформление документов, необходимых при поиске работы и трудоустройстве (резюме, автобиография).	2	-
Тема 7.7. Трудовое законодательство. Нормативные документы при трудоустройстве	Содержание учебного материала		
	Регулирование отношений: - отношения между работодателем и работником; - отношения, непосредственно связанные с трудовыми.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 6. Анализ трудового договора.	2	-
Тема 7.8. Стратегия деятельности по итогам собеседования. Процесс трудовой адаптации	Содержание учебного материала		
	Результаты собеседования. Причины отказа в приеме на работу и их учет в дальнейшем поиске.	2	2
	Понятие испытательного срока. Анализ результатов испытательного срока. Адаптация к		

	новым условиям деятельности. Процесс трудовой адаптации. Типичная тематика ориентации и адаптации новых работников.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 7. Анализ посещения организации с целью поиска работы	2	-
Тема 7.9. Карьерные цели и планирование личной карьеры	Содержание учебного материала		
	Постановки карьерных целей. Планирование личной карьеры. Алгоритм формирования успешной карьеры. Определение собственных жизненных предпочтений, склонностей, желаний. Оценка своих стартовых возможностей. Процессы организации и регулирования индивидуальной карьерой.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных кейсов по теме «Формирование успешной карьеры»	2	-
	Практическое занятие № 9. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
Всего:		36	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Итого:		446	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета Социально-экономических дисциплин, мастерской «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, столы и стулья (по количеству обучающихся).

Мастерская «Поварское дело»: весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина. -М.: Гиорд, 2014. -768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)
17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основная литература:

1. Абрамова, О.А. Социально-психологический тренинг в образовательном учреждении. – СПб.: Питер, 2016. – 276 с.
2. Басманова Э.Б. «Пейте чай, мой друг старинный...» Чай, обычаи чаепития и чайный этикет в русской бытовой культуре XVII - начала XX века / Э.Б. Басманова – М.: Новый хронограф, 2016. – 536 с.
3. Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2017
4. Калашникова С.В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции: учеб. Пособие / С.В. Калашникова, В.И Манжесов, И.В. Максимов. – СПб.: ГИОРД, 2019. – 352с.
5. Константинов, В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 18-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 240 с.
6. Коргова М.А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования / М.А. Коргова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 197 с. – (Профессиональное образование) – ЭБС, неограниченный доступ.
7. Науменко Е.А. Планирование карьеры: хрестоматия / Е. А. Науменко – Тюмень: Тюменский государственный университет, 2016. – 220 с. [Электронный ресурс].
8. Райхерт Г.С. Сказание о еде сибирской. Опыт гастрономического краеведения. - Новосибирск: Свиньин и сыновья, 2018. – 590 с.
9. Сухов, А.Н. Социальная психология. Учебное пособие / А.Н. Сухов, А.А. Дергач. – М.: Академия, 2016. – 600 с.
10. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2015

Дополнительная литература:

1. Абрамова, О.А. Социально-психологический тренинг в школе. – Н.: НГПУ, 2015. – 205 с.
2. Берн, Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. – М.: Форум, 2016. – 410 с.
3. Бурнард, Ф. Тренинг межличностного взаимодействия. – СПб.: Аста, 2015. – 137 с.
4. Дейнека А. Учитесь рисовать. М., Академия, 2018.
5. Ильин, Е.П. Психология общения и межличностных отношений. – СПб.: Питер, 2015. – 576 с.
6. Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 2016.
7. Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 2016.
8. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 2016.
9. Павлова, Е.И. Общая экология: учебник и практикум для СПО / Е.И. Павлова, В.К. Новиков. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 190 с. – (Серия: Профессиональное образование) (Электронный формат)

10. Шкурко В.Е. Управление рисками проекта: учебное пособие для вузов / В. Е. Шкурко; под научной редакцией А.В. Гребенкина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 182 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-05843-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/454911>.

Интернет-ресурсы:

1. Библиотека «Псифактора» [Электронный ресурс] / Информационный ресурсный центр по научной и практической психологии. – Режим доступа: <http://psyfactor.org>, свободный. (Дата обращения: 20.05.2020).

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://schoolcollection.edu.ru>, свободный. (Дата обращения: 20.05.2020).

3. Тюменская область. Портал органов государственной власти. О регионе. [Электронный ресурс]. URL: https://admtumen.ru/ogv_ru/about/region_territory.htm (дата обращения: 20.05.2020).

4. Экологический портал России и стран СНГ Ecologysite.ru [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.ecologysite.ru

5. Экокультура [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.ecoculture.ru

6. Экология. Все об экологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.ecocommunity.ru

7. <http://nacherchy.ru/>;

8. <http://www.cherch.ru/>;

9. <http://cherchenye.ru/>;

10. <http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Раздел 1. Социально-профессиональная адаптация

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: <ul style="list-style-type: none">- использовать основные источники информации о возможностях трудоустройства;- определять свои сильные и слабые стороны личности;- выявлять основные профессиональные склонности и способности;- использовать навыки самопрезентации в разговоре с работодателем;- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-4 Оценка результатов промежуточной аттестации
<ul style="list-style-type: none">- применять основные способы позитивного взаимодействия с членами коллектива;- использовать источники получения информации об основах трудового законодательства, об учреждениях, оказывающих правовую поддержку молодежи по вопросам трудоустройства;- учитывать в общении индивидуальные особенности собеседника.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 5-9 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания: <ul style="list-style-type: none">- понятия: рынок труда, рынок профессий, рейтинг востребованных специальностей, спрос-предложение на рынке труда;- профессионально важные качества специалиста отрасли;- основные способы активного поиска работы;- перечень основных требований, предъявляемых работодателями к личности молодого специалиста;- основные причины возникновения конфликтных ситуаций и способы освоения социально-психологических особенностей организации;- методы снятия психологического напряжения.	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1.1. – 1.2.4. Оценка результатов промежуточной аттестации

Раздел 2. Специальное рисование и лепка

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: <ul style="list-style-type: none">- выполнять геометрические построения в рисунке.- рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-6 Оценка результатов промежуточной аттестации
<ul style="list-style-type: none">- выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.- выполнять элементы лепки	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 7-25 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания: <ul style="list-style-type: none">- технических приемов рисунка.- снов композиции и цветоведения.- геометрических композиций в рисунке.- основ лепки.- практического применения умений по рисованию и лепке.	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 2.1.1. – 2.1.8. Оценка результатов промежуточной аттестации

Раздел 3. История и современность кулинарного мастерства

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- составлять меню в соответствии с кулинарными традициями стран мира и эпохи	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 5-7 Оценка результатов промежуточной аттестации
- анализировать гастрономическую культуру с социокультурным контекстом	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-4, 8-38 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
- истории развития кулинарного мастерства в мире; кулинарных традиций разных стран мира; влияние культуры на кулинарные традиции стран мира	Оценка результатов тестирования по темам № 3.1.1. - 3.9.7. Оценка результатов промежуточной аттестации

Раздел 4. История и современность кондитерского дела

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- составлять меню десертного стола в соответствии с кондитерскими традициями стран мира и эпохи;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 5-7 Оценка результатов промежуточной аттестации
- анализировать гастрономическую культуру с социокультурным контекстом	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-4, 8-24 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
- истории развития кондитерского мастерства в мире	Оценка результатов тестирования по темам № 4.1.1. - 4.4.8. Оценка результатов промежуточной аттестации
- кондитерские традиции разных стран мира	
- история появления и производства кондитерского сырья	
- влияние культуры на кондитерские традиции стран мира	

Раздел 5. Экологическая безопасность в отрасли

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-3 Оценка результатов промежуточной аттестации
- управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;	
- выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 4-8 Оценка результатов промежуточной аттестации
- определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;	
- применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей	
Знания:	
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере	Оценка результатов тестирования по темам № 5.1. - 5.5. Оценка результатов промежуточной аттестации
- сформированность представлений об экологической	

культуре как условия достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;	
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности	
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни	

Раздел 6. Основы проектной деятельности

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- осуществлять запуск проекта; - осуществлять планирование проекта; - осуществлять оперативное управление;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1–4 Оценка результатов промежуточной аттестации
- осуществлять мониторинг и управление изменениями; - оценивать проект и осуществлять другие контрольные мероприятия; - осуществлять мероприятия по завершению проекта.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 5–9 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
- составляющие процесса «Запуск проекта»;	Оценка результатов тестирования по темам № 6.1.1. - 6.1.9. Оценка результатов промежуточной аттестации
- составляющие процесса «Планирование проекта»;	
- составляющие процесса «Оперативное управление»;	
- составляющие процесса «Мониторинг и управление изменениями»;	
- составляющие процесса «Оценки и иные контрольные мероприятия»;	
- составляющие процесса «Завершение».	

Раздел 7. Технология самозанятости

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
аргументировать принятые решения и формулировать выводы;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 4, 5, 6 Оценка результатов промежуточной аттестации
использовать интернет - ресурсы для решения практических задач;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 7, 8 Оценка результатов промежуточной аттестации
выбирать оптимальные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов;	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации
организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками.	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 6 Оценка результатов промежуточной аттестации
осуществлять поиск работы, в том числе на специализированных сайтах;	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации
самоанализа по формуле "хочу и могу";	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации
выявлять потребности населения путём анкетирования;	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации
умения регистрации в качестве самозанятого с помощью мобильных приложений,	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации

осуществлять расчёты с покупателями и оформлять с ними договорные отношения, уплачивать налог на профессиональный доход;	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 3 Оценка результатов промежуточной аттестации
анализировать конкурентную среду на рынке;	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации
планировать бизнес для организации самозанятости.	Оценка результатов выполнения заданий на практическом занятии № 9 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
Смысл понятия: карьера, виды и этапы карьеры. Задачи планирования и реализации карьеры. Технология планирования карьеры	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 7.1., 7.2. Оценка результатов промежуточной аттестации
Смысл понятий: наёмный труд и самозанятость, потребность и спрос. Виды потребностей человека. Методы изучения потребностей.	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 7.3., 7.4. Оценка результатов промежуточной аттестации
Смысл понятия: самозанятые граждане. Системы налогообложения в РФ Налогообложение самозанятых	Оценка результатов устного опроса по теме № 7.5. Оценка результатов промежуточной аттестации
Смысл понятий: рынок, рынок труда, рыночные отношения, спрос. конкурентоспособность.	Оценка результатов устного опроса по теме № 7.6. Оценка результатов промежуточной аттестации
Смысл понятий: маркетинг, самомаркетинг, маркетинговая информация. Система маркетинговых исследований	Оценка результатов устного опроса по теме № 7.7. Оценка результатов промежуточной аттестации
Способы изучения предложения (конкуренции) на рынках товаров	Оценка результатов устного опроса по теме № 7.8. Оценка результатов промежуточной аттестации
Финансовое планирование для организации самозанятости. Начальные (инвестиционные) и ежемесячные (постоянные) затраты. Расчет прибыли. Себестоимость продукта (товара или услуги). Понятие бизнес-плана и его роль в организации и развитии бизнеса. Содержание, структура бизнес-плана и его типовая форма. Плюсы и минусы использования готовых бизнес-планов.	Оценка результатов устного опроса по теме № 7.9. Оценка результатов промежуточной аттестации

Раздел 7. Технология планирования карьеры

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- использовать источники информации для трудоустройства; - составлять индивидуальный план поиска работы;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1–4 Оценка результатов промежуточной аттестации
- создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры; - правильно вести себя в момент собеседования с работодателем.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 5–9 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
- сущность понятий «профессиональной карьеры»;	Оценка результатов тестирования по темам № 7.1. - 7.9. Оценка результатов промежуточной аттестации
- специфику построения профессиональной карьеры;	
- сущность основных технологий построения профессиональной карьеры.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-25 раздела 2, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6, практического занятия № 2 раздела 7. Технология самозанятости, практических занятиях № 1-9 раздела 7. Технология планирования карьеры
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-25 раздела 2, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6, практических занятиях № 5, 7, 8 раздела 7. Технология самозанятости
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии; – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6, практического занятия № 1 раздела 7. Технология самозанятости, практических занятиях № 1-9 раздела 7. Технология планирования карьеры
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-25 раздела 2,

		практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6, практического занятия № 6 раздела 7. Технология самозанятости, практических занятиях № 1-9 раздела 7. Технология планирования карьеры
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотно пишет и излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантно ведет себя в рабочем коллективе	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6, практических занятиях № 4, 7 раздела 7. Технология самозанятости, практических занятиях № 1-9 раздела 7. Технология планирования карьеры
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимает значимость своей профессии	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-25 раздела 2, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	- занимается физической культурой, укрепляет своё здоровье	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-38

необходимого уровня физической подготовленности.		раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватно применяет средства информатизации и информационные технологии для реализации профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-25 раздела 2, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6, практических занятиях № 2, 9 раздела 7. Технология самозанятости, практических занятиях № 1-9 раздела 7. Технология планирования карьеры
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-25 раздела 2, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6, практических занятиях № 3, 9 раздела 7. Технология самозанятости
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– демонстрирует опыт самоопределения в профессиональной и трудовой деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 раздела 1, практических занятиях № 1-38 раздела 3, практических занятиях № 1-24 раздела 4, практических занятиях № 1-8 раздела 5, практических занятиях № 1-9 раздела 6, практического занятия № 1 раздела 7. Технология самозанятости, практических занятиях № 1-9 раздела 7. Технология планирования карьеры