

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.02.2025 12:11
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	ООД.13 Химия
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Программа общеобразовательной дисциплины ООД.13 Химия разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО);
 - примерной основной образовательной программы среднего общего образования (далее – ПООП СОО);
 - федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
 - учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
 - рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- с учётом примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» по социально-экономическому профилю (для профессиональных образовательных организаций);

Содержание учебного материала рабочей программы по дисциплине «Химия» разработано на основе:

- синхронизации образовательных результатов ФГОС СОО (личностных, предметных, метапредметных) и ФГОС СПО (ОК, ПК) с учетом профильной направленности специальности;
- интеграции и преемственности содержания по дисциплине «Химия» и содержания учебных дисциплин, профессиональных модулей ФГОС СПО.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова».

Разработчик: Голубева Е.А., к.с/х.н, преподаватель высшей категории.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии дисциплин общеобразовательного цикла, протокол № 8 от 12.05.2025 года.

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 Химия

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.13 Химия является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Общеобразовательная дисциплина ООД.13 Химия изучается на углубленном уровне.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание учебного материала рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.13 Химия направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

1) формирование понимания закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развитие умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) формирование навыков проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развитие умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) формирование умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) формирование понимания значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 и ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и
--	--	--

		необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для
--	--	--

		объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ " и "π"), взаимного
--	--	--

		влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы,

	информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции

	коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; -уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- владеть навыками лабораторного анализа; - уметь определять методы лабораторного анализа для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - владеть навыками лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	- уметь оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - знать методы контроля качества сырья, продуктов;
ПК 2.1. Организовывать	- владеть навыками лабораторного анализа;	- уметь оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- уметь определять методы лабораторного анализа для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - владеть навыками лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	- знать методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- владеть навыками лабораторного анализа; - уметь определять методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - владеть навыками лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	- уметь оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - знать методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	- владеть навыками лабораторного анализа; - уметь определять методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	- уметь оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - знать методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	соответствии с инструкциями и регламентами; - владеть навыками лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- владеть навыками лабораторного анализа; - уметь определять методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - владеть навыками лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	- уметь оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -знать методы контроля качества сырья, продуктов;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 144 часа,
в том числе:
в форме практической подготовки 94 часа;
учебных занятий 132 часа;
самостоятельной работы 32 часа;
Промежуточная аттестация 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	144
Основное содержание учебного материала	102
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	44
лабораторные занятия	20
Профессионально-ориентированное (содержание учебного материала)	30
в т. ч.:	
практические занятия	20
лабораторные занятия	10
Промежуточная аттестация (экзамен)	12
Индивидуальный проект	32

2.2. Тематический план и содержание учебного материала учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание учебного материала		102	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Раздел 1. Введение. Основные понятия и законы химии. Строение и свойства неорганических веществ		24	
Тема 1.1. Введение. Основные понятия и законы химии	Содержание учебного материала	8	
	Теоретическое обучение	4	
	1. Цель и задачи дисциплины «Химия». Техника безопасности при работе с химической посудой и химическими веществами. Входной контроль. 2. Основные понятия химии: атом, молекула, химический элемент, атомные и молекулярные массы, простое и сложное вещество, количество вещества, молярная масса, химическая реакция, эквивалент, качественный и количественный состав вещества. Основные законы химии: законы сохранения массы и энергии, эквивалентов, закон Авогадро, относительная плотность газов.		
	Практические занятия		
	3. Практическая работа № 1. Расчет количественных характеристик по уравнениям реакций		
	Лабораторные занятия	2	
	4. Лабораторная работа № 1. Определение молярной массы эквивалента металла		
Тема 1.2. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	5. Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Основное и возбужденные состояния атомов. Валентные электроны. Валентность. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей. Типы кристаллических решёток.		
	Практические занятия		

	6. Практическая работа № 2. Составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.		
Тема 1.3. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	7. Практическая работа № 3. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов: "Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И.Менделеева"		
Тема 1.4. Химические реакции, строение и свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала	10	
	Теоретическое обучение	4	
	8. Классификация химических реакций: соединение, разложение, замещения, обмен, окислительно-восстановительные. Металлы. Неметаллы. Особенности строения атомов. Физические и химические свойства. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов.		
	9. Классификация неорганических веществ. Строение и свойства основных классов неорганических веществ.		
	Практические занятия	4	
	10. Практическая работа № 4. Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.		
	11. Практическая работа № 5. Комплексные соединения: координационное число комплексообразователя, внутренняя и внешняя сфера комплексов, номенклатура комплексных соединений.		
	Лабораторные занятия	2	
12. Лабораторная работа № 2. Свойства металлов и неметаллов			
Раздел 2. Строение и свойства органических веществ		24	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 2.1. Классификация, строение и номенклатура	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение	2	
	13. Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности.		

органических веществ	Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.		
	Практические занятия		
	14. Практическая работа № 6. Разбор практико-ориентированных заданий по составлению структурных формул изомеров органических веществ. 15. Практическая работа № 7. Разбор практико-ориентированных заданий по составлению структурной формулы органических соединений, используя их названия по систематической номенклатуре	4	
Тема 2.2. Свойства, способы получения и применение органических соединений	Содержание учебного материала	18	
	Теоретическое обучение		
	16-17. Углеводороды: предельные, непредельные и ароматические. 18. Кислородсодержащие соединения: спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; 19. Азотсодержащие соединения: амины и аминокислоты, белки	8	
	Практические занятия		
	20. Практическая работа № 8. Разбор практико-ориентированных заданий на составление генетических цепочек классов органических веществ. 21. Практическая работа № 9. Составление схем уравнений, отражающих химические свойства и способы получения производных углеводородов с одной или несколькими функциональными группами 22. Практическая работа № 10. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ, вывод простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	6	
	Лабораторные занятия	4	

	23. Лабораторная работа № 3. Получение этилена и изучение его свойств. 24. Лабораторная работа № 4. Получение мыла и изучение его свойств		
Раздел 3. Значение и применение неорганических и органических веществ в жизнедеятельности человека и на производстве		6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 3.1. Неорганические и органические вещества в жизнедеятельности человека и на производстве	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение	2	
	25. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Полисахариды: крахмал и гликоген. Области применения аминокислот. Биологические функции белков и жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Проблема отходов и побочных продуктов.		
	Практические занятия		
	26. Практическая работа № 11. Разбор и решение практико-ориентированных теоретических заданий на распознавание пластмасс и волокон. 27. Практическая работа № 12. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической и органической химии в развитии медицины, оздании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	4	
Раздел 4. Растворы		16	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 4.1. Растворы	Содержание учебного материала	8	
	Теоретическое обучение	2	
	28. Типы растворов, способы выражения состава раствор (концентрация). Растворимость, произведение растворимости. Влияние температуры и давления на растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные и пересыщенные растворы. Электролитическая диссоциация.		
	Практические занятия	4	
29. Практическая работа № 13. Разбор практико-ориентированных заданий на расчеты			

	концентрации растворов и массы растворенного вещества. 30. Практическая работа № 14. Разбор заданий по составлению ионно-молекулярных реакций основных классов неорганических соединений.		
	Лабораторные занятия	2	
	31. Лабораторная работа № 5. Гидролиз солей		
Тема 4.2. Коллигативные свойства растворов	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	32. Физико-химические свойства растворов: диффузия, осмос, осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Давление пара растворов (I закон Рауля). Кипение и замерзание растворов (II закон Рауля). Криоскопическая и эбуллиоскопическая константы.		
	Практические занятия	2	
	33. Практическая работа № 15. Разбор практико-ориентированных заданий на расчеты температур замерзания и кипения растворов		
Тема 4.3. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	34. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Электролиз расплавов и водных растворов электролитов.		
	Практические занятия		
	35. Практическая работа № 16. Разбор практико-ориентированных заданий по составлению уравнений химических реакций методом электронного баланса на примере перманганата калия в различных средах		
Раздел 5. Скорость химической реакции и химическое равновесие		12	ОК 01 ОК 02
Тема 5.1. Кинетические закономерности	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение	2	
	36. Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу		

протекания химических реакций. Равноесие химических реакций	(гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции, в решении практико-ориентированных заданий. Закон действующих масс и константа химического равновесия.		ОК 04
	Лабораторные занятия	4	
	37. Лабораторная работа № 6. Влияние различных факторов на скорость химической реакции 38. Лабораторная работа № 7. Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия.		
Тема 5.2. Термодинамиче ские закономерности протекания химических реакций	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение	2	
	39. Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах		
	Практические занятия	4	
40-41. Практическая работа № 17-18. Решение заданий на расчеты энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.			
Раздел 6. Дисперсные системы		8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	42. Общие сведения о дисперсных системах. Характерные признаки дисперсных систем. Методы получения дисперсных систем. Классификация дисперсных систем. Строение и		

устойчивости	факторы устойчивости дисперсных систем. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продуктов питания		2	
	Практические занятия			
	43. Практическая работа № 19. Разбор практико-ориентированных заданий по составлению формул и схем строения мицеллы			
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем	Содержание учебного материала	4		
	Практические занятия		2	
	44. Практическая работа № 20. Изучение процессов набухания и студнеобразования			
	Лабораторные занятия		2	
	45. Лабораторная работа № 8. Исследование дисперсных систем			
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		12		OK 01 OK 02 OK 04
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Содержание учебного материала	6		
	Теоретическое обучение		2	
	46. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.			
	Лабораторные занятия			
	47-48. Лабораторная работа № 9-10. Качественные реакции на катионы и анионы			
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Содержание учебного материала	6		
	Теоретическое обучение		2	
	49. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.			
	Практические занятия	4		

	50. Практическая работа № 21. Разбор и решение практико-ориентированных теоретических заданий на составление схем определения белка в продуктах питания 51. Практическая работа № 22. Составление схем качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		30	ОК 01
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		6	ОК 02
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала	6	ОК 04
	Практические занятия	6	ОК 07
	52. Практическая работа № 23. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ;		ПК 1.1
	53-54. Практическая работа № 24-25. Защита кейсов – представление презентации на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.		ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		24	ОК 01
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Содержание учебного материала	6	ОК 02
	Практические занятия	6	ОК 04
	55. Практическая работа № 26. Устройство аналитической лаборатории: лабораторная посуда и оборудование, химические реактивы, основные лабораторные операции, техника безопасности и правила работы (поведения).		ОК 07
	56-57. Практическая работа № 27-28. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).		ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Содержание учебного материала	10	ПК 4.1
	Практические занятия	6	ПК 5.1
	58. Практическая работа № 29. Титриметрический анализ		
	59. Практическая работа № 30. Химический состав и органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды		
	60. Практическая работа № 31. Жесткость воды, методы ее определения и устранения		
	Лабораторные занятия	4	

	61. Лабораторная работа № 11. Определение pH воды и ее кислотности» 62. Лабораторная работа № 12. Очистка воды от загрязнений: методы фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в анализируемой пробе воды		
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия	2	
	63. Практическая работа № 32. Качественный химический состав, фальсификаты, загрязнители продуктов питания		
	Лабораторные занятия	6	
	64-65. Лабораторная работа № 13-14. Исследование продуктов питания на наличие углеводов, белков и жиров 66. Лабораторная работа № 15. Определение нитрата натрия в водном растворе		
Промежуточная аттестация (экзамен)		12	
Всего:		144	
Индивидуальный проект		32	
1 стадия: подготовка	формулирование темы проекта, его целей и задач, определение источников информации (список литературы, сайты Интернета и др.)	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
2 стадия: планирование	выбор способов отбора и анализа информации, разработка плана действий; выдвижение гипотез, которые будут подтверждены или опровергнуты в ходе работы над проектом	6	
3 стадия: исследование	на первом (теоретическом) этапе выбирают или разрабатывают методику проведения для второго (практического) этапа, на котором в соответствии с этой методикой и проводят эксперимент	10	
4 стадия: подведение итогов и формулировка выводов	анализ собранной теоретической и экспериментальной информации, оформление результатов проекта и формулировка выводов	10	
5 стадия: представление результатов и рефлексия	подготовка презентации, выступление с основными идеями проведенной работы, участие в научной дискуссии	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Химии», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники:

1. Агафонова, И. Б. Биология : базовый уровень : учебник / И. Б. Агафонова, А. А. Каменский, В. И. Сивоглазов. — 2-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025. — 271 с. — ISBN 978-5-09-121341-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/472913> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Агафонова, И. Б. Биология : базовый уровень : практикум : учебное пособие / И. Б. Агафонова, В. И. Сивоглазов. — 2-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025. — 112 с. — ISBN 978-5-09-121342-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/472916> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Биология : 10-й класс : базовый уровень : учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.] ; под редакцией В. В. Пасечника. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 223 с. — ISBN 978-5-09-112164-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/437336> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Биология: 11-й класс: базовый уровень : учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.]. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 272 с. — ISBN 978-5-09-112165-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409211> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Аргунова, М. В. Экология : базовый уровень : учебник / М. В. Аргунова, Д. В. Моргун, Т. А. Плюснина. — 2-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025. — 175 с. — ISBN 978-5-09-122427-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/497810> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Федорос, Е. И. Экология : базовый уровень : практикум : учебное пособие / Е. И. Федорос, Г. А. Нечаева. — 2-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025. — 381 с. — ISBN 978-5-09-126107-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/497807> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Интернет ресурсы

1. Химия. Образовательный сайт для школьников – www.hemi.wallst.ru
2. Образовательный сайт для школьников – www.alhimikov.net
3. Электронная библиотека по химии – www.chem.msu.su
4. Интернет-издание для учителей «Естественные науки» – www.enauki.ru
5. Методическая газета "Первое сентября" – www.1september.ru
6. Журнал «Химия в школе» – www.hvsh.ru
7. Журнал «Химия и жизнь» – www.hij.ru
8. Электронный журнал «Химики и химия» – www.chemistry-chemists.com/index.html
9. Фоксфорд. Учебник по химии – <https://foxford.ru/wiki/himiya>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ,

		индивидуального проекта. Экзамен.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта. Экзамен.
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий,

регламентами	Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.