

**Перечень профессиональных дисциплин и модулей, реализуемых
ГБПОУ КНТ им. Б.И.Корнилова по профессиям**

Профессия	Наименование дисциплины, модуля	Код в учебном плане	Аннотация программы
08.01.08 Мастер отделочных строительных работ	Основы материаловедения	ОП. 01	Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.08 Мастер отделочных строительных работ. В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: уметь: - определять основные свойства материалов; знать: - общую классификацию материалов, их основные свойства и области применения
	Основы электротехники	ОП. 02	Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.08 Мастер отделочных строительных работ. В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: уметь: - пользоваться электрифицированным оборудованием; знать: - основные сведения электротехники, необходимые для работы с электрооборудованием
	Основы строительного черчения	ОП. 03	Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.08 Мастер отделочных строительных работ. В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: уметь: - читать архитектурно-строительные чертежи, проекты, схемы производства работ; знать: - требования единой системы конструкторской документации и системы

		<p>проектной документации для строительства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные правила построения чертежей и схем, виды нормативно-технической документации; - виды строительных чертежей, проектов, схем производства работ; - правила чтения технической и технологической документации; виды производственной документации
<p>Основы технологии отделочных строительных работ</p>	<p>ОП. 04</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.08 Мастер отделочных строительных работ.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять технологическую последовательность выполнения отделочных работ; - читать инструкционные карты и карты трудовых процессов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию зданий и сооружений; - элементы зданий; - строительные работы и процессы; квалификацию строительных рабочих; - основные сведения по организации труда рабочих; - классификацию оборудования для отделочных работ; - виды отделочных работ и последовательность их выполнения; - нормирующую документацию на отделочные работы
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ОП. 05</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.08 Мастер отделочных строительных работ.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей

		<p>различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;</p> <ul style="list-style-type: none">- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;применять первичные средства пожаротушения;- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;- оказывать первую помощь пострадавшим; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;- основы военной службы и обороны государства;- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;- способы защиты населения от оружия массового поражения;- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
--	--	--

		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
Выполнение штукатурных работ	ПМ 01	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения подготовительных работ при производстве штукатурных работ; - выполнения оштукатуривания поверхностей различной степени сложности; - выполнения отделки оштукатуренных поверхностей; - выполнения ремонта оштукатуренных поверхностей; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место; просчитывать объемы работ и потребности в материалах; - определять пригодность применяемых материалов; - создавать безопасные условия труда; - изготавливать вручную драночные щиты; прибивать изоляционные материалы и металлические сетки; - натягивать металлические сетки по готовому каркасу; - набивать гвозди и оплетать их проволокой; - выполнять насечку поверхностей вручную и механизированным способом; - пробивать гнезда вручную с постановкой пробок; - оконпачивать коробки и места примыкания крупнопанельных перегородок; - промаячить поверхности с защитой их полимерами; - приготавливать вручную и механизированным способом сухие смеси обычных растворов по заданному составу; - приготавливать растворы из сухих растворных смесей; - приготавливать декоративные и специальные растворы; - выполнять простую штукатурку; - выполнять сплошное выравнивание поверхностей; - обмазывать раствором проволочные сетки; - подмазывать места примыкания к стенам наличников и плинтусов; - выполнять улучшенное оштукатуривание вручную поверхностей различной сложности;

- отделять откосы, заглушины и отливы сборными элементами;
- железнить поверхности штукатурки; выполнять механизированное оштукатуривание поверхностей;
- разделять швы между плитами сборных железобетонных перекрытий, стеновых панелей;
- выполнять высококачественное оштукатуривание поверхностей различной сложности;
- наносить на поверхности декоративные растворы и их обработку вручную и механизированным инструментом; отделять фасады декоративной штукатуркой;
- торкретировать поверхности с защитой их полимерами;
- покрывать поверхности гидроизоляционными, газоизоляционными, звукопоглощающими, термостойкими, рентгенонепроницаемыми растворами;
- вытягивать тяги с разделкой углов;
- вытягивать тяги, падуги постоянного сечения всеми видами растворов на прямолинейных поверхностях с разделкой углов;
- облицовывать гипсокартонными листами на клей;
- облицовывать гипсокартонными листами стен каркасным способом;
- отделять швы между гипсокартонными листами;
- контролировать качество штукатурок; выполнять беспесчаную накрывку;
- выполнять однослойную штукатурку из готовых гипсовых смесей;
- наносить гипсовые шпатлевки; наносить декоративные штукатурки на гипсовой и цементной основе;
- выполнять ремонт обычных оштукатуренных поверхностей;
- ремонтировать поверхности, облицованные листами сухой штукатурки;
- знать:
- основы [трудового законодательства](#); правила чтения чертежей;
- методы организации труда на рабочем месте;
- нормы расходов сырья и материалов на выполняемые работы; технологию подготовки различных поверхностей;
- виды основных материалов, применяемых

		<p>при производстве штукатурных работ; свойства материалов, используемых при штукатурных работах;</p> <ul style="list-style-type: none">- наименование, назначение и правила применения ручного инструмента, приспособления и инвентаря;- способы устройств вентиляционных коробов;- способы промаячивания поверхностей; приемы разметки и разбивки поверхностей фасада и внутренних поверхностей;- способы подготовки различных поверхностей под штукатурку;- устройство и принцип действия машин и механизмов;- устройство шаблонов для вытягивания тяг;- свойства основных материалов и готовых сухих растворных смесей, применяемых при штукатурных работах;- виды, назначения, составы и способы приготовления растворов из сухих смесей; составы мастик для крепления сухой штукатурки;- виды и свойства замедлителей и ускорителей схватывания;- основные материалы, применяемые при производстве штукатурных работ;- технологию и устройства марок и маяков; технологию отделки оконных и дверных проемов;- технологическую последовательность обычного оштукатуривания поверхностей; технологию выполнения декоративных штукатурок;- технологию выполнения специальных штукатурок;- технологию вытягивания тяг и падуг; технологию облицовки стен гипсокартонными листами;- технологию отделки швов различными материалами;- технику безопасности при выполнении штукатурных работ;- основные материалы, применяемые при отделке штукатурок;- технологию выполнения гипсовой штукатурки;- технику безопасности при отделке штукатурки;- виды, причины появления и способы устранения дефектов штукатурки;- требования строительных норм и правил к качеству штукатурок
--	--	---

	<p>Выполнение малярных работ</p>	<p>ПМ 02</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения подготовительных работ при производстве малярных работ; - окрашивания поверхностей различными малярными составами; - оклеивания поверхностей различными материалами; - выполнения ремонта окрашенных и оклеенных поверхностей; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать архитектурно-строительные чертежи; - организовывать рабочее место; - просчитывать объемы работ и потребности материалов; - экономно расходовать материалы; определять пригодность применяемых материалов; - создавать безопасные условия труда; очищать поверхности инструментами и машинами; - сглаживать поверхности; - подмазывать отдельные места; соскабливать старую краску и набел с расшивкой трещин и расчисткой выбоин; - предохранять поверхности от набрызгов краски; подготавливать различные поверхности к окраске; - оклеивать поверхности макулатурой; подготавливать различные поверхности к оклейке обоями; - подготавливать обои к работе; - приготавливать нейтрализующие растворы; - приготавливать шпаклевочные составы; - приготавливать грунтовочные, окрасочные составы, эмульсии и пасты по заданному рецепту; - приготавливать окрасочные составы необходимого тона; - приготавливать клей; контролировать качество подготовки и обработки поверхности; - осуществлять обработку поверхности олифой; - протравливать штукатурки нейтрализующим раствором; - грунтовать поверхности кистями, валиком, краскопультом с ручным приводом; - шпатлевать и шлифовать поверхности вручную и механизированным способом;
--	----------------------------------	--------------	--

		<p>окрашивать различные поверхности вручную и механизированным способом водными и неводными составами;</p> <ul style="list-style-type: none">- покрывать поверхности лаком на основе битумов вручную;- вытягивать филенки;- выполнять декоративное покрытие поверхностей под дерево и камень;- отделывать поверхности по эскизам клеевыми составами в два-четыре тона;- отделывать поверхности набрызгом и цветными декоративными крошками;- контролировать качество окраски;- наносить клеевые составы на поверхности;- оклеивать потолки обоями;- оклеивать стены различными обоями; контролировать качество обойных работ; ремонтировать оклеенные поверхности обоями и пленками;- ремонтировать окрашенные поверхности различными малярными составами;- контролировать качество ремонтных работ;- соблюдать безопасные условия труда; знать:- основы трудового законодательства; правила чтение чертежей;- методы организации труда на рабочем месте;- нормы расходов сырья и материалов на выполняемые работы;- основы экономики труда;- правила техники безопасности;- виды основных материалов, применяемых при производстве малярных и обойных работ;- требования, предъявляемые к качеству материалов, применяемых при производстве малярных и обойных работ;- способы подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание поверхностей; назначение и правила применения ручного инструмента, приспособлений, машин и механизмов;- устройство и правила эксплуатации передвижных малярных станций, агрегатов; способы копирования и вырезания трафаретов;- способы подготовки поверхностей под окрашивание и оклеивание;- устройство механизмов для приготовления и перемешивания шпаклевочных составов;
--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - способы варки клея; способы приготовления окрасочных составов; - способы подбора окрасочных составов; правила цветообразования и приемы смешивания пигментов с учетом их химического взаимодействия; - требования, предъявляемые к качеству материалов; - требования санитарных норм и правил при производстве малярных работ; - основные требования, предъявляемые к качеству окрашивания; - свойства основных материалов и составов, применяемых при производстве малярных работ; - технологическую последовательность выполнения малярных работ; - способы выполнения малярных работ под декоративное покрытие; - виды росписей; - способы вытягивания филенок; - приемы окрашивания по трафарету; виды, причины и технологию устранения дефектов; - контроль качества малярных работ; правила техники безопасности при выполнении малярных работ; - технологию оклеивания потолков и стен обоями и пленками; - виды обоев; - принцип раскроя обоев; - условия оклеивания различных видов обоев и пленок; - виды, причины и технологию устранения дефектов; - правила техники безопасности при выполнении обойных работ; - технологию ремонта поверхностей, оклеенных различными материалами, окрашенных водными и неводными составами; - требования санитарных норм и правил к ремонту оклеенных и окрашенных поверхностей; - правила техники безопасности при выполнении ремонтных работ
<p>08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования</p>	<p>Физическая культура</p>	<p>ОГСЭ.</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования. В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по</p>

			<p>общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни
	Техническое черчение	ОП. 01	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать чертежи, проекты, структурные, электрические принципиальные и монтажные схемы, схемы соединений и подключений; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования единой системы конструкторской документации (ЕСКД); виды нормативно-технической документации; - виды чертежей, проектов, структурных, электрических принципиальных и монтажных схем; - правила чтения технических, строительных, электрических чертежей и схем
	Электротехника	ОП. 02	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять расчеты параметров электрических цепей постоянного и переменного токов, переменного трехфазного тока; - производить выбор измерительного прибора по заданному измеряемому параметру и точности измерения;

		<ul style="list-style-type: none"> - подключать измерительные приборы в электрическую цепь; подключать силовые и измерительные трансформаторы в электрическую цепь; - определять коэффициент трансформации и величину потерь в трансформаторе; - подключать различных типов электродвигатели к электрической сети; - подключать коммутационные аппараты к электрической сети и оборудованию; - производить выбор и расчет параметров устройств защиты электрических цепей и оборудования; - идентифицировать полупроводниковые приборы; - определять исправность полупроводниковых приборов; - читать несложные электронные схемы; знать: - основные законы электротехники; параметры электрических и магнитных цепей и единицы их измерений; - элементы электрических цепей, их типы, назначение и характеристики; - свойства электрических цепей переменного тока, содержащих активные и реактивные элементы; - основные системы электроизмерительных приборов, их параметры; - принципы измерения напряжения, тока, мощности, сопротивления; - устройство и принцип действия трансформаторов, электрических машин, аппаратов управления и защиты; - принципы энергоснабжения промышленных предприятий и жилых зданий; - применение электроэнергии в промышленности
<p>Электроматериаловедение</p>	<p>ОП. 03</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять характеристики материалов по справочникам; - выбирать материалы по их свойствам и условиям эксплуатации; <p>знать:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о строении материалов; классификацию электротехнических материалов; - механические, электрические, тепловые, физико-химические характеристики материалов; - основные виды проводниковых, полупроводниковых, диэлектрических и магнитных материалов, их свойства и области применения; - состав, основные свойства и назначение припоев, флюсов, клеев
Автоматизация производства	ОП. 04	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в трудовой деятельности средства механизации и автоматизации производственного процесса; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели и задачи автоматизации производства; - структуру систем автоматического управления; - приборы и аппараты систем автоматического управления; - микропроцессорные системы автоматического управления; гибкие автоматизированные системы
Основы экономики	ОП. 05	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства; - находить и использовать необходимую экономическую информацию; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы экономики; - подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом;

		<ul style="list-style-type: none"> - денежно-кредитную и налоговую политику; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - формы оплаты труда в современных условиях
Общая технология электромонтажных работ	ОП.06	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать электромонтажные работы, производить подготовительные работы; - принимать сооружения под монтаж, комплектовать монтажные работы необходимым инструментами, оборудованием, заготовками, материалами; производить слесарные работы, пользоваться разнообразным электромонтажным инструментом, приспособлениями и оборудованием; - устанавливать крепежные детали и опорные конструкции; - выполнять сверлильные и пробивные работы; - выполнять соединение жил проводов и кабелей различными способами; - производить несложные электро- и газосварочные работы; - производить монтаж заземляющих устройств; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию электромонтажных работ, состав и технологию выполнения подготовительных работ; - правила приемки сооружений под монтаж, приемки и хранения инструмента, оборудования и материалов; - назначение и устройство кабельных изделий; - способы соединения и оконцевания жил проводов и кабелей; - общие сведения о газо- и электросварочном оборудовании; слесарные работы, такелажные и стропальные работы; - электромонтажный инструмент, приспособления и оборудование;

		- техническую документацию на электромонтажные работы
Безопасность жизнедеятельности	ОП.07	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.18 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства;

		<ul style="list-style-type: none"> - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
<p>Монтаж осветительных электропроводок и оборудования</p>	<p>ПМ 01</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения открытых электропроводок на изолированных опорах, непосредственно по строительным конструкциям, на лотках, на струнах; - выполнения скрытых электропроводок в трубах, под штукатуркой, в каналах, в коробах; - установки светильников с лампами накаливания, газоразрядных источников света, патронов, выключателей и переключателей, розеток, предохранителей, автоматических выключателей, светорегуляторов и других - электроустановочных изделий и аппаратов; участия в приемо-сдаточных испытаниях монтажа осветительной сети, измерении параметров и оценке качества монтажа осветительного оборудования; - демонтажа и несложного ремонта осветительной сети, светильников, электроустановочных изделий и аппаратов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять несложные многолинейные схемы осветительной сети; - прокладывать временные осветительные проводки; - производить расчет сечений проводов, других параметров электрических цепей; производить измерение параметров электрических цепей; - использовать электрические

		<p>принципиальные и монтажные схемы; подсоединять и крепить светильники с источниками света различных типов;</p> <ul style="list-style-type: none">- производить крепление и монтаж установочных, электроустановочных изделий, различных приборов и аппаратов;- производить расчет и выбор устройств защиты;- производить заземление и зануление осветительных приборов; <p>производить сдачу осветительной сети в эксплуатацию после монтажа;</p> <ul style="list-style-type: none">- пользоваться приборами для измерения параметров осветительной сети;- находить место повреждения электропроводки;- определять неисправные электроустановочные изделия, приборы и аппараты;- производить демонтаж, несложный ремонт элементов осветительной сети и оборудования, либо их замену;- пользоваться приборами, инструментами и приспособлениями; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- типы электропроводок и технологию их выполнения;- схемы управления электрическим освещением;- организацию освещения жилых, административных и общественных зданий; устройство, правила зарядки и установки светильников всех видов;- способы крепления и правила подключения электроустановочных изделий, других приборов и аппаратов;- типы источников света, их характеристики;- типы осветительных электроустановочных изделий, приборов и аппаратов, их устройство и характеристики;- правила заземления и зануления осветительных приборов;- критерии оценки качества электромонтажных работ;- приборы для измерения параметров электрической сети;- порядок сдачи-приемки осветительной сети;- типичные неисправности осветительной сети и оборудования;- методы и технические средства нахождения места повреждения электропроводки;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - правила чтения электрических принципиальных и монтажных схем; - правила техники безопасности при монтаже осветительных электропроводок и оборудования
Монтаж кабельных сетей	ПМ 02	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прокладывания кабельных линий в земляных траншеях, воздухе, каналах, блоках, туннелях, по внутренним и наружным поверхностям строительных конструкций, по эстакадам, на лотках и тросах; - обнаружения, демонтажа и ремонта поврежденных участков кабельной линии; <p>участия в приемо-сдаточных испытаниях монтажа кабельной линии, измерении параметров и оценки качества монтажных работ;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - укладывать кабели напряжением до 1 кВ в различных сооружениях и условиях; - выполнять соединение кабелей; - производить монтаж осветительных шинопроводов; - производить выбор типа кабеля по условиям работы; - использовать электромонтажные схемы; - обнаруживать место повреждения кабеля; - демонтировать поврежденный участок кабеля и производить его замену; - пользоваться приборами для обнаружения мест повреждения кабеля; - пользоваться инструментами и приспособлениями для ремонта кабеля; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию прокладки кабельных линий различных видов; - назначение и правила использования инструментов и приспособлений для производства кабельных работ; - назначение и свойства материалов, используемых при монтаже кабельных линий; - технологию монтажа осветительных шинопроводов; - методы и технические средства обнаружения мест повреждения кабеля; - правила и технологию демонтажа поврежденного участка кабеля, критерии оценки качества монтажа кабельной линии; - методы и технические средства испытаний кабеля;

		<ul style="list-style-type: none"> - методы и технические средства измерения электрических характеристик кабеля; - нормативные значения параметров кабеля; состав и порядок оформления документации на приемку кабельной линии после монтажа; - правила техники безопасности при монтаже кабельных линий
<p>Монтаж распределительных устройств вторичных сетей</p>	<p>ПМ 03</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения внутри- и межблочных соединительных электропроводок различных тиров; - участия в установке и подключении щитов, шкафов, ящиков, вводных и осветительных коробок для шинопроводов и другого аналогичного оборудования; установки и подключения приборов и аппаратов дистанционного, автоматического управления, устройств сигнализации, релейной защиты и автоматики, электроизмерительных приборов, приборов и аппаратов регулирования и контроля; - участия в приемо-сдаточных испытаниях монтажа вторичных устройств, измерении параметров и оценке качества монтажных работ и надежности контактных соединений; - демонтажа и несложного ремонта распределительных устройств, приборов и аппаратов вторичных цепей; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать техническую документацию на подготовку и производство электромонтажных работ; - производить работы по монтажу электропроводок вторичных цепей различными способами; - пользоваться проектной документацией; составлять простые электрические принципиальные и монтажные схемы; использовать промышленные методы монтажа вторичных цепей; - пользоваться инструментом для электромонтажных работ; производить установку и крепление распределительных устройств, производить электрическое подключение распределительных устройств; - использовать при монтаже электрические принципиальные и монтажные схемы, другую проектную документацию;

		<ul style="list-style-type: none"> - использовать при монтаже инструменты, механизмы и приспособления; - производить настройку и регулировку устройств защиты и автоматики; - оценивать качество электромонтажных работ и надежность контактных соединений; - производить приемо-сдаточные испытания монтажа вторичных цепей и распределительных устройств; - пользоваться приборами для измерения параметров электрических цепей; - устанавливать причину неисправности распределительных устройств и вторичных цепей; - производить демонтаж неисправных участков цепей, оборудования, приборов и аппаратов; - производить несложный ремонт элементов распределительных устройств, приборов и аппаратов вторичных цепей; - пользоваться при ремонте электрическими принципиальными и монтажными схемами; знать: <ul style="list-style-type: none"> - состав и содержание технической документации на производство электромонтажных работ; - типы проводов и кабелей, используемых при монтаже вторичных цепей, технологию выполнения монтажа электропроводок вторичных цепей различными способами; - требования к выполнению монтажа вторичных цепей; - типы и конструкцию, технологию монтажа распределительных устройств, техническую документацию для производства электромонтажных работ; - условные обозначения элементов вторичных цепей на электрических принципиальных и монтажных схемах; - общие требования к установке приборов и аппаратов вторичных цепей; - типы, устройство и принцип действия приборов и аппаратов вторичных цепей, технологию монтажа приборов и аппаратов вторичных цепей; - методику настройки и регулировки устройств защиты и автоматики; - критерии оценки качества электромонтажных работ; - порядок сдачи-приемки распределительных устройств и вторичных цепей; - объем и нормы приемо-сдаточных
--	--	---

			<p>испытаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав и оформление приемо-сдаточных документов; - типовые неисправности электрических проводок, распределительных устройств, приборов и аппаратов вторичных цепей; методы обнаружения неисправных приборов и аппаратов; - типы и методику применения контрольно-измерительных приборов; - правила чтения электрических принципиальных и монтажных схем; - правила техники безопасности при монтаже распределительных устройств и вторичных цепей
<p>15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизирован ной сварки (наплавки)</p>	<p>Физическая культура</p>		<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))</p> <p>В результате изучения обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни
	<p>Основы инженерной графики</p>	<p>ОП. 01</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать чертежи средней сложности и сложных конструкций, изделий, узлов и деталей; - пользоваться конструкторской документацией для выполнения трудовых функций; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные правила чтения конструкторской документации; - общие сведения о сборочных чертежах; основы машиностроительного черчения; требования единой системы конструкторской документации;

<p>Основы электротехники</p>	<p>ОП. 02</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать структурные, монтажные и простые принципиальные электрические схемы; - рассчитывать и измерять основные параметры простых электрических, магнитных и электронных цепей; - использовать в работе электроизмерительные приборы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - единицы измерения силы тока, напряжения, мощности электрического тока, сопротивления проводников; - методы расчета и измерения основных параметров простых электрических, магнитных и электронных цепей; - свойства постоянного и переменного электрического тока; - принципы последовательного и параллельного соединения проводников и источников тока; - электроизмерительные приборы (амперметр, вольтметр), их устройство, принцип действия и правила включения в электрическую цепь; - свойства магнитного поля; - двигатели постоянного и переменного тока, их устройство и принцип действия; - правила пуска, остановки электродвигателей, установленных на эксплуатируемом оборудовании; - аппаратуру защиты электродвигателей; - методы защиты от короткого замыкания; заземление, зануление;
<p>Основы материаловедения</p>	<p>ОП. 03</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться справочными таблицами для

		<p>определения свойств материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать материалы для осуществления профессиональной деятельности; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование, маркировку, основные свойства и классификацию углеродистых и конструкционных сталей, цветных металлов и сплавов, а также полимерных материалов (в том числе пластмасс, полиэтилена, полипропилена); - правила применения охлаждающих и смазывающих материалов; - механические испытания образцов материалов;
Допуски и технические измерения	ОП. 04	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество выполняемых работ; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы допусков и посадок, точность обработки, качества, классы точности; допуски и отклонения формы и расположения поверхностей;
Основы экономики	ОП.05	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие принципы организации производственного и технологического процесса; - механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях; - цели и задачи структурного подразделения, структуру организации,

		основы экономических знаний, необходимых в отрасли;
Безопасность жизнедеятельности	ОП. 06	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства;

		<ul style="list-style-type: none"> - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
<p>Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки</p>	<p>ПМ 01</p>	<p>Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения типовых слесарных операций, применяемых при подготовке деталей перед сваркой; - выполнения сборки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку с применением сборочных приспособлений; - выполнения сборки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку на прихватках; <p>эксплуатирования оборудования для сварки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения предварительного, сопутствующего (межслойного) подогрева свариваемых кромок; - выполнения зачистки швов после сварки; - использования измерительного инструмента для контроля геометрических размеров сварного шва; - определения причин дефектов сварочных швов и соединений; <p>предупреждения и устранения различных видов дефектов в сварных швах;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать ручной и механизированный инструмент зачистки сварных швов и удаления поверхностных дефектов после сварки;

		<ul style="list-style-type: none">- проверять работоспособность и исправность оборудования поста для сварки;- использовать ручной и механизированный инструмент для подготовки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку;выполнять предварительный, сопутствующий (межслойный) подогрев металла в соответствии с требованиями производственно-технологической документации по сварке;- применять сборочные приспособления для сборки элементов конструкции (изделий, узлов, деталей) под сварку;- подготавливать сварочные материалы к сварке;- зачищать швы после сварки;пользоваться производственно-технологической и нормативной документацией для выполнения трудовых функций;знать:<ul style="list-style-type: none">- основы теории сварочных процессов (понятия: сварочный термический цикл, сварочные деформации и напряжения);- необходимость проведения подогрева при сварке;- классификацию и общие представления о методах и способах сварки;- основные типы, конструктивные элементы, размеры сварных соединений и обозначение их на чертежах;- влияние основных параметров режима и пространственного положения при сварке на формирование сварного шва;- основные типы, конструктивные элементы, разделки кромок;- основы технологии сварочного производства;- виды и назначение сборочных, технологических приспособлений и оснастки;- основные правила чтения технологической документации;типы дефектов сварного шва;- методы неразрушающего контроля; причины возникновения и меры предупреждения видимых дефектов;способы устранения дефектов сварных швов;- правила подготовки кромок изделий под сварку;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - устройство вспомогательного оборудования, назначение, правила его эксплуатации и область применения; - правила сборки элементов конструкции под сварку; - порядок проведения работ по предварительному, сопутствующему (межслойному) подогреву металла; устройство сварочного оборудования, назначение, правила его эксплуатации и область применения; - правила технической эксплуатации электроустановок; - классификацию сварочного оборудования и материалов; - основные принципы работы источников питания для сварки; правила хранения и транспортировки сварочных материалов;
<p>Ручная и дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом</p>	<p>ПМ 02</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки оснащённости сварочного поста ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом; - проверки работоспособности и исправности оборудования поста ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом; - проверки наличия заземления сварочного поста ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом; - подготовки и проверки сварочных материалов для ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом; - настройки оборудования ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом для выполнения сварки; - выполнения ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом различных деталей и конструкций; - выполнения дуговой резки; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять работоспособность и исправность сварочного оборудования для ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом; - настраивать сварочное оборудование для ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом; - выполнять сварку различных деталей и

		<p>конструкций во всех пространственных положениях сварного шва;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой дуговой резки металла; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные типы, конструктивные элементы и размеры сварных соединений, выполняемых ручной дуговой сваркой (наплавкой, резкой) плавящимся покрытым электродом, и обозначение их на чертежах; - основные группы и марки материалов, свариваемых ручной дуговой сваркой (наплавкой, резкой) плавящимся покрытым электродом; - сварочные (наплавочные) материалы для ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом; - технику и технологию ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом различных деталей и конструкций в пространственных положениях сварного шва; - основы дуговой резки; <p>причины возникновения дефектов сварных швов, способы их предупреждения и исправления при ручной дуговой сварке (наплавке, резке) плавящимся покрытым электродом</p>
Газовая сварка (наплавка)	ПМ 05	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки оснащённости поста газовой сварки; - настройки оборудования для газовой сварки (наплавки); - выполнения газовой сварки (наплавки) различных деталей и конструкций; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять работоспособность и исправность оборудования для газовой сварки (наплавки); - настраивать сварочное оборудование для газовой сварки (наплавки); - владеть техникой газовой сварки (наплавки) различных деталей и конструкций во всех пространственных положениях сварного шва; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные типы, конструктивные элементы и размеры сварных соединений, - выполняемых газовой сваркой (наплавкой); основные группы и марки материалов, свариваемых газовой сваркой (наплавкой); сварочные (наплавочные) материалы для газовой сварки (наплавки);

			<ul style="list-style-type: none"> - технику и технологию газовой сварки (наплавки) различных деталей и конструкций во всех пространственных положениях сварного шва; - правила эксплуатации газовых баллонов; правила обслуживания переносных газогенераторов; - причины возникновения дефектов сварных швов, способы их предупреждения и исправления;
<p>43.01.09</p> <p>Повар, кондитер</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ОП. 01</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

			<ul style="list-style-type: none"> - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
	<p>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	<p>ОП. 02</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - микробиология основных пищевых продуктов; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - определять источники микробиологического загрязнения; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
<p>Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>ОП. 03</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам</p>

		<p>должен:</p> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
<p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>ОП. 04</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического

		<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания
<p>Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>ОП. 05</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; - виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; - нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

		защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.
Основы калькуляции и учета	ОП. 06	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета <ul style="list-style-type: none"> - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность

		<p>материально-ответственных лиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.
Охрана труда	ОП. 07	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен иметь:</p> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные

		<p>нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной, умения: <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.
<p>Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>ОП. 08</p>	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен иметь:</p> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

артикл: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикла. Употребление существительных без артикла.

имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.

глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect;

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
 - осуществлять запрос и обобщение информации;
 - обращаться за разъяснениями;
 - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации;

в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

небольшой рассказ (эссе);
заполнение анкет, бланков;
написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:
основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
отделять главную информацию от второстепенной;
выявлять наиболее значимые факты;
определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

извлекать необходимую, интересующую информацию;
отделять главную информацию от

		<p>второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>
Физическая культура	ОП. 09	<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные

		<p>продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПМ 02</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		<p>весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями. <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПМ 03</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>ведения расчетов с потребителями;</p> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и

		<p>приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПМ 04</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ 05	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

реализации
хлебобулочных,
мучных кондитерских
изделий
разнообразного
ассортимента

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
 - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
 - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
 - ведении расчетов с потребителями
- умения:
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
- знания:
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских

		<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none">- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	--	---