ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ « БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ

ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ: \_ИП Позднышева В.В. кафе «Мираж»\_\_\_(наименование предприятия, организации,Ф.И.О. руководителя)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Позднышева«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 гСОГЛАСОВАНО на заседании МК профцикла протокол №\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рябенко В.А.  | УТВЕРЖДАЮ: директор ГБПОУ РО «БККПТим. Героя Советского СоюзаБыкова Б.И.»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. В. Мелентей«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**для профессии СПО: 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»**

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:**

2 года 10 месяцев

п. Коксовый

2017

Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе ФГОС по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 798 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20.08.2013 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390), с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н.

**Организация разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»

**Разработчики:** преподаватель спецдисциплины, мастер производственного обучения первой квалификационной категории Бикмулина Л.А., преподаватель спецдисциплины, мастер производственного обучения Петрова З.В.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  Стр. |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  16 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ**

**РАБОЧЕГО МЕСТА**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер.

 Программа может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышении квалификации по рабочим профессиям:

- 16675 Повар;

- 12901 Кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:**

Учебная дисциплина ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места является учебной дисциплиной общепрофессионального учебного цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

**а) общих компетенций (ОК)**, включающих в себя способность:

 ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

 ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

 ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

 ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной задачи.

 ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

 ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

 ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**б) профессиональных компетенций (ПК),** соответствующих ос­новным видам профессиональной деятельности:

**1.** **Приготовление блюд из овощей и грибов**

 ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

 ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.

**2.****Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

 ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

 ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

 ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

 ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

 ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**3. Приготовление супов и соусов**

 ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

 ПК 3.2. Готовить простые супы.

 ПК. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

 ПК. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

**4. Приготовление блюд из рыбы**

 ПК 4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

 ПК4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

 ПК. 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

 ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

 ПК5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

 ПК. 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов.

 ПК. 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**6.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

 ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

 ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

 ПК. 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

 ПК. 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**7. Приготовление сладких блюд и напитков**

 ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

 ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

 ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

 ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия;

 ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

 ПК 8.3. Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки;

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- характеристики основных типов организации общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила их безопасного использования;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *32* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия | *-* |
|  практические занятия  | *16* |
|  контрольные работы (*не предусмотрено)* | *-* |
|  курсовая работа (проект) (*не предусмотрено)* | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| в том числе: |  |
|  самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(не предусмотрено)* | *-* |
| - решение ситуационных задач;- работа с ИКТ-ресурсами;- реферативная работа;- работа с нормативными документами |  |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета  |
|  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *- не предусмотрены* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Ведение.** |  | 1  |  |
| **Раздел 1. Организация производства общественного питания** |  | **13** |
| Тема 1.1. Основы организации производства | **Содержание учебного материала.**  | *4* |
| 1.2.3. | Характеристика основных типов организации общественного питания.Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.Учет сырья и готовых изделий на производстве. | *2* |
| Лабораторные работы – *не предусмотрены* | *-* |  |
| **Практические занятия**  | *4* |
| 1. Изучение правил организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд
 |
| Контрольные работы - *не предусмотрены* | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся:Решение ситуационных задач Работа с ИКТ-ресурсами | *4* |
| **Раздел 2. Техническое оснащение** |  | ***18*** |  |
| Тема 2.1. Технологическое оборудование организаций общественного питания | **Содержание учебного материала** | *6*  | *2* |
| 1.2.3.4. | Технологическое оборудование и производственный инвентарьУстройство и назначение механического оборудования кулинарного и кондитерского производства, правила их безопасного использования.Устройство и назначение теплового оборудования кулинарного и кондитерского производства, правила их безопасного использования.Устройство и назначение холодильного оборудования кулинарного и кондитерского производства, правила их безопасного использования. |
| **Лабораторные работы** – *не предусмотрены* | *-* |  |
| **Практические занятия**  | *6* |
| 1. Изучение правил подбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.
2. Изучение правил обслуживания основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства.
3. Изучение правил проведения мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
 |
| **Контрольные работы** – не предусмотрены | *-* |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:**Решение ситуационных задачРеферативная работа | *6* |  |
| **Раздел 3: Организация обслуживания** |  | ***16*** |  |
| Тема 3.1. Правила подачи блюд и напитков | **Содержание учебного материала** | *4* | *2* |
| 1.2. | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.Правила оказания услуг общественного питания |
| **Лабораторные работы** – *не предусмотрены* | *-* |  |
| **Практические занятия** | *6* |
| 1. Изучение правил отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.
 |
| **Контрольные работы** – *не предусмотрены* | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся:Работа с нормативными документамиРешение ситуационных задач. | *6* |
| Примерная тематика курсовых работ (проектов) – не предусмотрена | *-* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) – не предусмотрена | *-* |  |
| **Всего:** | ***48*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета – нет в наличии; мастерских – нет в наличии; лабораторий –Технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета: нет в наличии.

Технические средства обучения: *ноутбук, проектор.*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: - *программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации, плакаты, таблицы.*

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2014.
2. Лутошкина, Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2014.
3. Лутошкина, Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2011.
4. Лутошкина, Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2014.
5. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь, учеб.пособие. / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: ИЦ Академия, 2014.

**Дополнительные источники:**

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник./ М.И. Ботов, В.Д. Елихина, О.М. Голованов. - М.: ИЦ Академия, 2014.
2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.пособие /В.Д. Елхина. – М.: ИЦ Академия, 2014.
3. Кирпичников, В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.пособие / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: ИЦ Академия, 2012.
4. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь: учеб.пособие. /И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2016.
5. Потапова, И.И. калькуляция и учет: учеб.пособие. / И.И. Потапова. М.: ИЦ Академия, 2016.
6. Стрельцов, А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания: учебник./ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. М.: ИЦ Академия, 2012.
7. Стрельцов, А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник./ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. М.: ИЦ Академия, 2015.
8. Усов, У.У. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие./ У.У. Усов. – М.: ИЦ Академия, 2015.

**Интернет-ресурсы:**

1. http:// [www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru) On-line библиотека
2. http:// [www.lib.mgu.ru/научная](http://www.lib.mgu.ru/%D0%BD%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F) библиотека МГУ
3. Периодические издания.

**3.3. Образовательные технологии**

**3.3.1.** В соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер в разделе VII. п.7.1. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы указано, что «образовательное учреждение при формировании ОПОП: должно предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих компетенций обучающихся».

# В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

# **3.3.2.**  **Используемые активные и интерактивные образовательные технологии, формы занятий, методы и приемы при реализации программы учебной дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид занятия\*** | **Формы проведения занятий, активные и интерактивные образовательные технологии, формы проведения занятий, методы и приемы** |
| **ТО** | **Активные и интерактивные формы проведения занятий:** - лекция с опорным конспектированием;  **Интерактивные технологии обучения** –обсуждение проблемы в микрогруппах;  |
| **ПЗ** | **Проблемное обучение:****коллективное взаимообучение (работа в парах, в тройках;** |
| **СР** | **Технология ситуационного обучения:**– перенос усвоенных знаний в новую ситуацию. |

# \*) **ТО** – теоретическое обучение, **ПЗ** – практические занятия, **СР** – самостоятельная работа.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| Умение организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд. | Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения лабораторной работы; оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; оценка результатов решения ситуационных задач.Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета. |
|  Умение подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. | Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения практического занятия; оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; оценка результатов решения ситуационных задач.Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета; анализ результатов учебной и производственной практики на экзамене (квалификационном) |
| Умение обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства. | Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения практического занятия; оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; оценка результатов решения ситуационных задач.Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета; анализ результатов учебной и производственной практики на экзамене (квалификационном) |
| Умение производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения практического занятия; оценка результатов решения ситуационных задач.Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета; анализ результатов учебной и производственной практики на экзамене (квалификационном) |
| Умение проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания | Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения практического занятия; оценка результатов решения ситуационных задач.Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета; анализ результатов учебной и производственной практики на экзамене (квалификационном) |
| Знание характеристик основных типов организации общественного питания. | Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опросов и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета.  |
| Знаниепринципов организации кулинарного и кондитерского производства. | Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опроса и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета. |
| Знание учета сырья и готовых изделий на производстве. | Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опроса обучающихся и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета. |
| Знание устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.  | Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опроса обучающихся и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета. |
| Знание правил безопасного использования механического, теплового и холодильного оборудования.  | Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опроса обучающихся и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета. |
| Знание видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции. | Текущий: оценка результатов тестирован, устного и письменного опроса обучающихся и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета. |

**5. Лист внесения изменений в рабочую программу учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Содержание изменений** | **Было** | **Стало** |
| 23.06.2015 г. | Внесены общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции в содержание рабочей программы в пункт 1.3 | Отсутствовали ОКОтсутствовали ПК | Внесены ОК 1**–**8Внесены ПК 1.1. **–**1.2.Внесены ПК 2.1. **–**2.5.Внесены ПК 3.1. **–**3.4.Внесены ПК 4.1. **–**4.3.Внесены ПК 5.1. **–**5.4.Внесены ПК 6.1. **–**6.4.Внесены ПК 7.1.- **7**.3.Внесены ПК 8.1. **–**8.6. |
| В раздел 3 введен пункт 3.3 Образовательные технологии | Отсутствовала информация | В разделе 3, пункт 3.3 введен подпункт 3.3.1 и 3.3.2 Используемые формы проведения занятий, активные и интерактивные образовательные технологии, методы и приемы  |
| 1.09.2016 г. | Титульный лист | Программа | Рабочая программа |