

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
РУССКИЙ ЯЗЫК

для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02 15 Поварское и кондитерское дело

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № __ от «__» ____ 20 г.
Председатель методической цикловой комиссии

_____ Г.И. Табаксюрлова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова
«__» ____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Составитель _____ М.А. Вишникина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	6
4. Результаты освоения учебной дисциплины	6
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	16
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	18
8. Рекомендуемая литература	19

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой;

совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования,

обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование лингвистической (языковедческой) компетенции проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование культуроведческой компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Изучение русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППСЗ на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка.

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса

русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- **метапредметных:**

владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

- предметных:

сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности СПО социально-экономического профиля профессионального образования 38.02.07 Банковское дело составляет 112 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	102
в т.ч. в форме практической подготовки	0
В т. ч.:	

теоретическое обучение	78
Консультации	6
Промежуточная аттестация	18
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

5.2. Содержание учебной дисциплины «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цели и задачи дисциплины. Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</p> <p>Язык и общество. Язык как развивающееся явление.</p> <p>Язык как система. Основные уровни языка.</p>	<p>2</p> <p>2</p>
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Общие сведения о языке и речи. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.</p> <p>2. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.</p> <p>3. Научный и публицистический стили речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.</p> <p>4. Обиходно-деловой стиль речи. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования</p> <p>5. Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.</p> <p>Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).</p> <p>Соединение в тексте различных типов речи.</p>	<p>10</p> <p>10</p>
Раздел 2. Лексикология и фразеология.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Лексикология как учение о слове и словарном составе языка. Понятие о лексикологии как о науке. Понятие лексического значения слова. Понятие о литературной норме. Многозначные слова, тропы как выразительные средства языка. Омонимы и их употребление. Синонимы и антонимы.</p> <p>2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения. Общая характеристика происхождения языков. Классификация языков по группам. Русская лексика с точки зрения ее употребления.</p>	<p>8</p> <p>8</p>

	3. Лексические нормы. Понятие о лексической норме. Виды лексических ошибок.	
	4. Фразеология как учение об устойчивых сочетаниях слов. Фразеологические ошибки. Понятие фразеологизма, фразеологического оборота и фразеологической нормы. Основные виды фразеологических ошибок.	
Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.	Содержание учебного материала	9
	1. Фонетика как учение о звуковой стороне речи. Учение о слоге и слогоделении. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи.	9
	2. Орфоэпия как учение о правилах (нормах) произношения. Особенности и функции русского словесного ударения. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.	
	3. Графика. Виды письма. Принципы русской орфографии. Графика как совокупность знаков, используемых в системе письма. Соответствие между знаками (графемами) и звуками (фонемами). Письмо как способ фиксации языка начертательными знаками в целях общения. Русское письмо – звукобуквенное; слоговой принцип русской графики. Иероглифическое письмо.	
	4. Орфография. Основные орфографические правила. Правописание безударных гласных. Правописание звонких и глухих согласных. Правописание О-Ё после шипящих и Ц. Правописание И-Ы после приставок.	
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.	Содержание учебного материал	4
	1. Понятие морфемы как значимой части слова. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. <i>Понятие об этимологии.</i> Словообразовательный анализ.	4
	2. Употребление Ъ и Ь знаков, правописание гласных и двойных согласных в корне слова. Правописание приставок. Правописание приставок, не изменяющихся и изменяющихся на письме, правописание приставок ПРЕ- и ПРИ-. Буквы И и Ы после приставок, буквы Е и О после шипящих и Ц. Общие правила правописания сложных слов.	

Раздел 5. Морфология и орфография.	Содержание учебного материала	20
	1. Морфология как учение о частях речи и грамматических категориях. Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. <i>Основные выразительные средства морфологии.</i>	20
	2. Морфологические нормы и основные виды ошибок в формообразовании. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.	
	3. Морфологические признаки имен существительных и прилагательных. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.	
	4. Морфологические признаки имен числительных и местоимений. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных <i>оба, обе, двое, трое</i> и других с существительными разного рода. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. <i>Синонимия местоименных форм.</i>	
5. Грамматические признаки глагола. Причастие и деепричастие. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание <i>не</i> с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. <i>Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.</i> Причастие. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание <i>не</i> с причастиями. Правописание <i>-н-</i> и <i>-нн-</i> в причастиях и отглагольных		

	<p>прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.</p> <p><i>Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.</i></p> <p>Деепричастие. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.</p> <p><i>Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.</i></p>	
	<p>6. Грамматические признаки наречий и слов категории состояния.</p> <p>Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов.</p> <p>Морфологический разбор наречия.</p> <p>Употребление наречия в речи. <i>Синонимия наречий при характеристике признака действия.</i> Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.</p> <p>Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.</p>	
	7. Предлог как часть речи. Правописание предлогов.	
	8. Союз как часть речи. Правописание союзов.	
	9. Частица как часть речи. Правописание частиц.	
	10. Междометия и звукоподражательные слова.	
Раздел 6.	Содержание учебного материала	26
Синтаксис и пунктуация.	<p>1. Основные единицы синтаксиса (словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое). Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний. Характеристика предложения и сложного синтаксического целого.</p>	26
	<p>2. Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. <i>Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.</i> <i>Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.</i></p>	

	<p>3. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. <i>Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте.</i></p>	
	<p>4. Тире между подлежащим и сказуемым. Тире на месте пропуска главного члена предложения (подлежащее и сказуемое выражено однотипными частями речи).</p>	
	<p>5. Второстепенные члены предложения. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. <i>Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.</i></p>	
	<p>6. Односоставные и неполные предложения Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. <i>Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.</i></p>	
	<p>7. Осложненное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. <i>Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов.</i> Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. <i>Синонимия обособленных и необособленных определений.</i> Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. <i>Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.</i> Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. <i>Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.</i></p>	
	<p>8. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.</p>	

	Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи.	
	9. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	
	10. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	
	11. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	
	12. Сложное синтаксическое целое как компонент текста. Его структура и анализ.	
	13. Период и его построение.	
	<p>Тематика индивидуальных проектов и индивидуальных проектов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Русский язык среди других языков мира. • Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия. • Языковой портрет современника. • Молодежный сленг и жаргон. • Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка. • А.С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка. • Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков. • Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы. • Язык и культура. • Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи. • Вопросы экологии русского языка. • Виды делового общения, их языковые особенности. • Языковые особенности научного стиля речи. • Особенности художественного стиля. • Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования. • Экспрессивные средства языка в художественном тексте. • СМИ и культура речи. • Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения. • Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы. • Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Русское письмо и его эволюция. • Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация. • Антонимы и их роль в речи. • Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи. • Старославянизмы и их роль в развитии русского языка. • Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке. • В.И.Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка». • Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке. • Исторические изменения в структуре слова. • Учение о частях речи в русской грамматике. • Грамматические нормы русского языка. • Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы). • Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов). • Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании. • Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике. • Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление. • Слова-омонимы в морфологии русского языка. • Роль словосочетания в построении предложения. • Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики. • Синтаксическая роль инфинитива. • Предложения с однородными членами и их функции в речи. • Обособленные члены предложения и их роль в организации текста. • Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций. • Монолог и диалог. Особенности построения и употребления. • Синонимика простых предложений. • Синонимика сложных предложений. • Использование сложных предложений в речи. • Способы введения чужой речи в текст. • Русская пунктуация и ее назначение. • Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста. 	
Консультации	6
Промежуточная аттестация	18

Итого

102

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;</p> <p>характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке;</p> <p>составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;</p> <p>определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;</p> <p>вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов;</p> <p>извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);</p> <p>преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека</p>
Язык и речь. Функциональные стили речи	<p>Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</p> <p>вычитывать разные виды информации;</p> <p>характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</p> <p>выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</p> <p>характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;</p> <p>составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;</p> <p>анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</p> <p>подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</p> <p>оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</p> <p>исправлять речевые недостатки, редактировать текст;</p> <p>выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно -научную тему;</p> <p>анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</p> <p>различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</p> <p>анализировать тексты разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</p> <p>создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</p> <p>подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)</p>
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	<p>Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</p> <p>извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;</p>

	<p>строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)</p>
Лексикология и фразеология	<p>Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</p> <p>объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;</p> <p>распознавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</p>
Морфемика, словообразование, орфография	<p>Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста; проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ;</p> <p>извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;</p> <p>опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;</p> <p>извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных; использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова</p>
Морфология и орфография	<p>Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;</p> <p>проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;</p> <p>извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;</p> <p>определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;</p> <p>составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;</p> <p>извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании</p>
Синтаксис и пунктуация	<p>Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный); комментировать ответы товарищей;</p> <p>извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</p>

	<p>строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;</p> <p>составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;</p> <p>проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;</p> <p>определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры;</p> <p>составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;</p> <p>извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;</p> <p>производить синонимическую замену синтаксических конструкций;</p> <p>составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;</p> <p>пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками;</p> <p>определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;</p> <p>составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам</p>
--	---

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Освоение программы учебной дисциплины «Русский язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по русскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Русский язык» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, рекомендованные или

допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научно-популярной литературой по вопросам языкознания и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

Абрамова Н.А. Русский язык в деловой документации. Учебное пособие. — М.: Проспект. 2020. 192 с.

Аксенова М. П. Русский язык по-новому. Часть 1 (уроки 1-15). — М.: Форум. 2018. 648 с.

Буров А. А., Лебединская В. Г. Этимология русского языка. Учебник и практикум для академического бакалавриата. — М.: Юрайт. 2019. 136 с.

Евтушенко О. В. Корректирующий курс переводящего (русского) языка. Учебное пособие. — М.: Проспект. 2020. 224 с.

Ерофеева И. Н., Шутова Т. А., Беликова Л. Г. Русский язык. Первые шаги. Учебное пособие. В 3 частях. Часть 2. — М.: Златоуст. 2019. 296 с.

Иванова А. Ю. Русский язык в деловой документации. Учебник и практикум для вузов. — М.: Юрайт. 2019. 158 с.

Ипполитова Н. А., Князева О. Ю., Савова М. Р. Русский язык и культура речи. Учебник. — М.: Проспект. 2020. 440 с.

Калакуцкая Л. П. Склонение фамилий и личных имен в русском литературном языке. — М.: Либроком. 2020. 222 с.

Костомаров В. Г., Максимов В. И. Современный русский литературный язык в 2 частях. Часть 2. Костомаров В. Г., Максимов В. И. Учебник для академического бакалавриата. — М.: Юрайт. 2019. 352 с.

Ласкарева Е. Р. Русский язык как иностранный. А1-А2. Практический интенсивный курс. Учебник и практикум. — М.: Юрайт. 2018. 380 с.

Методика обучения русскому языку и литературному чтению. Учебник и практикум для академического бакалавриата / под ред. Зиновьева Т. И. — М.: Юрайт. 2019. 468 с.

Милославский И. Г. Краткая практическая грамматика русского языка. — М.: Либроком. 2020. 286 с.

Милославский И. Г. Морфологические категории современного русского языка. — М.: Либроком. 2020. 256 с.

Мустайоки А., Сабитова З. К., Парменова Т. В. Функциональный синтаксис русского языка. Учебник. — М.: Юрайт. 2019. 728 с.

Дополнительные источники:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего

образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369)

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

Воителява Т.М. Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Львова С.И. Таблицы по русскому языку. — М., 2019.

Словари

Новое в русской лексике, словарные материалы - 2020, Громенко Е.С., Кожевников А.Ю., Козловская Н.В., Козулина Н.А., Левина С.Д., Павлова А.С., Приемышева М.Н., Ридецкая Ю.С., 2021.

Новое в русской лексике, словарные материалы-2019, Громенко Е.С., Кожевников А.Ю., Козловская Н.В., Козулина Н.А., Левина С.Д., Ридецкая Ю.С., 2021.

Словарь русского языка коронавирусной эпохи, Ридецкая Ю.С., 2021.

ЧЕЛОВЕК, КАК СКАЗАТЬ ПРАВИЛЬНО, Словарь-справочник русской разговорной фразеологии для инофонов, Белая Г.М., 2021.

Ассоциативный гендерный словарь лексического ядра русского языка, Соломатина В.И., 2020.

Возрастной дифференциальный психолингвистический словарь русского языка, Стернин И.А., Рудакова А.В., 2020.

Гендерный дифференциальный психолингвистический словарь русского языка, Стернин И.А., Рудакова А.В., 2020.

Давайте говорить правильно, Трудности современного русского произношения и ударения, Краткий словарь-справочник, Вербицкая Л.А., Богданова-Бегларян Н.В., Складневская Г.Н., 2020.

ЕГЭ 2021, Русский язык без репетитора, Голуб И.Б., 2020.

Короткий словарь, Сабов К., 2020.

Мир в зеркале пищевой метафоры, Идеографический словарь, Том 1, Балдова А.В., Герасимова М.В., Юрина Е.А., 2020.

Словарь лексико-синтаксической координации в поэтической речи, Томилова Т.П., 2020.

Толковый словарь русской разговорной речи, выпуск 3, Крысин Л.П., 2020.

Большой академический словарь русского языка, Том 25, Свес-Скорбь, Герд А.С., 2019.
Все правила русского языка в схемах и таблицах, Матвеев С.А., 2019.
Мой первый орфографический словарь, Окошкина Е., 2019.
Новое в русской лексике, Словарные материалы-2017, Кожевников А.Ю., Ридецкая Ю.С., 2019.

Русский диалектный этимологический словарь, Лексика контактных регионов, Мызников С.А., 2019.

Русский этимологический словарь, Выпуск 13, Два-Дигло, Аникин А.Е., 2019.

Русский язык, Справочник, Лекант П.А., Самсонов Н.Б., 2019.

Словарь редуцированных форм русской речи, Стойка Д.А., 2019.

Словарь русского языка XVIII века, выпуск 22, 2019.

Справочник по написанию отдельных наименований, слов и словосочетаний

Интернет-ресурсы

www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

www.ruscorgora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»). www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))

www.metodiki.ru (Методики).

www.posobie.ru (Пособия).

www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).

www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).

www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты). www.gramota.ru (Справочная служба).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЛИТЕРАТУРА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02 15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № _____ от «___» _____ 20
г.

Председатель методической
цикловой комиссии _____ Г.И.
Табаксюрова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова
«___» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Разработчик: М.А. Вишникина, преподаватель русского языка и литературы

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	5
4. Результаты освоения учебной дисциплины	6
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	30
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	31
8. Рекомендуемая литература	32

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;

формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах.

Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, то национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т.д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т.д.).

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т.п.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном

цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Литература» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

эстетическое отношение к миру; совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	117
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	117
Самостоятельная работа	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала	2
	<p>Введение</p> <p>Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО</p> <p>Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.</p> <p>Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство.</p> <p>Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм. Демонстрации. Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись XVIII — начала XIX века. Развитие русского театра.</p>	2
Раздел 1. Русская литература XIX века		
Тема 1.1 Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	Содержание учебного материала	12
	<p>1. Пушкин А.С. Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А.С.Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства.</p> <p>«Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.</p>	12
	2. Основные темы и мотивы лирики А.С.Пушкина. Поэма «Медный всадник».	

	<p>Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев.</p> <p>3. Лермонтов М.Ю. Очерк жизни и творчества Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М.Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова. Теория литературы. Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция. Демонстрации. Портреты М.Ю.Лермонтова. Картины и рисунки М.Ю.Лермонтова. Произведения М.Ю.Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников-иллюстраторов.</p> <p>4. М.Ю.Лермонтова. Поэма «Демон».</p> <p>5. Гоголь Н.В. Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н.В.Гоголя в русской литературе.</p> <p>6. Повесть «Портрет» (чтение и анализ произведения). Теория литературы. Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира. Демонстрации. Портреты Н.В. Гоголя (худ. И. Репин, В. Горяев, Ф.А. Моллер и др.). Иллюстрации к произведениям Н.В.Гоголя Л. Бакста, Д. Кардовского, Н. Кузьмина, А. Каневского, А. Пластова, Е. Кибрика, В. Маковского, Ю. Коровина, А. Лаптева, Кукрыниксов.</p>	
Тема 1. 2	Содержание учебного материала	40
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	<p>1. Очерк жизни и творчества А.Н. Островского. Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А.Н.Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н.Островского.</p> <p>2. Драма А.Н. Островского «Гроза». Конфликт Катерины с «темным царством». Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н.А.Добролюбова и Д.И.Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Теория литературы. Драма. Комедия.</p>	40

	<p>3. И.А. Гончаров. Очерк жизни и творчества. Жизненный путь и творческая биография И.А.Гончарова. Роль В.Г.Белинского в жизни И.А.Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н.Добролюбова, Д.И.Писарева, И.Анненского и др.) Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова. Теория литературы. Социально-психологический роман. Демонстрации. Иллюстрации Ю.С.Гершковича, К.А.Трутовского к романам Гончарова. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И.И.Обломова» (реж.Н.Михалков).</p>	
	<p>4.Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Жизненный и творческий путь И.С.Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И.С.Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.</p>	
	<p>5. Роман И.С. Тургенева «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д.И.Писарев, Н.Страхов, М.Антонович). Теория литературы. Социально-психологический роман. Демонстрации. Портреты И.С.Тургенева (худ. А.Либер, В.Перов и др.). Иллюстрации к произведениям И.С.Тургенева художников В.Домогацкого, П.М.Боклевского,К.И.Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А.М.Абазы на слова И.С.Тургенева «Утро туманное, утро седое...».</p>	

	<p>6. Федор Иванович Тютчев. Жизненный и творческий путь Ф.И.Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И.Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И.Тютчева. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...», «Тени сизые смешались...», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...».</p> <p>Афанаасий Афанасьевич Фет. Жизненный и творческий путь А.А.Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А.Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета. «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...».</p> <p>Демонстрации. Картины, фотографии с изображением природы средней полосы России. Иллюстрации В.М.Конашевича к стихотворениям А.А.Фета. Романсы на стихи Фета. Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе.</p>	
	<p>7. Николай Алексеевич Некрасов. Жизненный и творческий путь Н.А.Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А.Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н.А.Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н.А.Некрасова. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза, я у двери гроба...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).</p>	
	<p>8. Николай Семенович Лесков (1831—1895) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н.С.Лескова. Творчество Н.С.Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный</p>	

	<p>странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».</p>	
	<p>9. Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889) Жизненный и творческий путь М.Е.Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М.Е.Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Свообразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.</p>	
	<p>10. Очерк жизни и творчества Ф.М. Достоевского. Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного).</p>	
	<p>11. Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» как социально-нравственный роман. История создания романа. Униженные и оскорбленные в романе. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Роман «Преступление и наказание». Свообразие жанра. Особенности сюжета. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Свообразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.</p>	
	<p>12. Теория сильной личности. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа.</p>	
	<p>13. Очерк жизни и творчества Л.Н. Толстого. Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя.</p>	
	<p>14. Роман – эпопея Л.Н. Толстого «Война и мир». Жанровое своеобразие и особенности композиции. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа.</p>	

	<p>Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души».</p> <p>Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».</p> <p>15. Проблема народа и личности в романе Л.Н. Толстого «Война и мир». Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л.Н.Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.</p> <p>Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.</p> <p>16. Духовные искания Андрея Болконского и Пьера Безухова. Женские образы в романе Л.Н. Толстого «Война и мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе</p> <p>Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе.</p> <p>17. Очерк жизни и творчества А.П. Чехова. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер.</p> <p>18. Новаторство лирической комедии А.П. Чехова «Вишневый сад». Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе.</p> <p>Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А.П.Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова - воплощение кризиса современного общества. Роль А.П.Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И.Анненский, В.Пьецух).</p> <p>19. Герои юмористических рассказов А.П. Чехова: «Ионыч», «Человек в футляре» и др. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А.П.Чехова</p> <p>20. Зарубежная литература XIX века (обзор).</p>	
Раздел 2.		

Литература XX века.		
Тема 2.1 Особенности литературы и других видов искусства в начале XX века.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Очерк жизни и творчества И.А. Бунина. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И.А.Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И.А.Бунина. Особенности поэтики И.А.Бунина. Проза И.А.Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А.Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А.Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А.Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А.Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В.Брюсов, Ю.Айхенвальд, З.Шаховская, О.Михайлов) (по выбору преподавателя). Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...». Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И.А.Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И.А.Бунина. Особенности поэтики И.А.Бунина.</p> <p>2. Очерк жизни и творчества А.И.Куприна. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А.И.Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А.И.Куприна. Трагизм любви в творчестве А.И.Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества.</p> <p>3. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А.И.Куприна о любви.</p> <p>4. Поэзия «Серебряного века». Литературные течения. Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав</p>	<p>14</p> <p>14</p>

	<p>Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).</p> <p>Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф.Анненский, М.И.Цветаева.</p> <p>Символизм. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я.Брюсов, К.Д.Бальмонт, Ф.К.Сологуб) и «младосимволисты» (А.Белый, А.А.Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.</p> <p>Акмеизм. Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С.Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта ремесленника.</p> <p>Футуризм. Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В.Маяковский, В.Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л.Пастернак).</p> <p>Новокрестьянская поэзия. Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А.Клюева, С.А.Есенина.</p>	
	<p>5. Максим Горький. Очерк жизни и творчества.</p> <p>М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.</p> <p>Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). Рассказы «Челкаш», «Старуха Изергиль».</p>	
	<p>6. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист.</p> <p>Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М.Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М.Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М.Горького в связи с художественными произведениями</p>	

	<p>писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли». Критики о Горьком. (А.Луначарский, В.Ходасевич, Ю.Анненский). Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). Рассказы «Челкаш», «Старуха Изергиль».</p>	
	<p>7. Александр Александрович Блок. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).</p>	
<p>Тема 2.2 Особенности развития литературы 1920-х годов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Обзор литературы 20-х годов.</p> <p>2. Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой». Теория литературы. Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение.</p> <p>2. Сергей Александрович Есенин (1895—1925) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.</p>	<p>4</p> <p>4</p>

	<p>Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».</p> <p>Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.</p>	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	16
Особенности развития литературы 1930-1940-х годов.	<p>1. Обзор литературы 30-40-х годов.</p> <p>2. Марина Ивановна Цветаева (1892—1941) Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «Тоска по родине! Давно...», «Есть счастливицы и есть счастливицы...», «Хвала богатым».</p> <p>Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.</p> <p>Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938) Сведения из биографии О.Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О.Э.Мандельштама. Противостояние поэта «векуволкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О.Мандельштама. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»), «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Квартира тиха, как бумага...», «Золотистого меда струя из бутылки текла...».</p> <p>Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.</p>	16
	<p>3. Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951) По выбору преподавателя — творчество А.Н.Толстого или А.П.Платонова. Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А.Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».</p>	
	<p>4. Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940) Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и</p>	

	<p>безобразного в рассказах Бабеля. «Конармия» (обзор с чтением фрагментов рассказов). Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.</p>	
	<p>5. Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940) Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита». Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.</p>	
	<p>6. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова. Своеобразие писательской манеры.</p>	
	<p>7. Михаил Александрович Шолохов (1905—1984) Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М.Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л.Н.Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов). Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы.</p>	

	<p>Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А.Блок, А.Белый, М.Волошин, А.Ахматова, М.Цветаева, О.Мандельштам, В.Ходасевич, В.Луговской, Н.Тихонов, Э.Багрицкий, М.Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В.Хлебников, А.Крученых, поэты-обериуты). Единство и многообразие русской литературы («Серрапионовы братья», «Кузница» и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.</p>	
	<p>8. Алексей Николаевич Толстой (1883—1945) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» — художественная история России XVIII века. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения. Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов). Теория литературы. Исторический роман.</p>	
<p>Тема 2.4</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>4</p>
<p>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.</p>	<p>1. Анна Андреевна Ахматова (1889—1966) Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества. Стихотворения: «Смятение», «Молось оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».</p> <p>2. Борис Леонидович Пастернак (1890—1960) Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л.Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б.Л.Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в</p>	<p>4</p>

	<p>структуре романа.</p> <p>Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт».</p> <p>Теория литературы. Стилль. Лирика. Лирический цикл. Роман.</p>	
Тема 2.5	Содержание учебного материала	14
Особенности развития литературы 1950-1980-х годов.	<p>1. Творчество В.Т. Шаламова, В. Вампилова, Р. Гамзатова, Б. Окуджавы.</p> <p>В.Высоцкий. Произведения по выбору.</p> <p>Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов.</p> <p>Поэзия Н.Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н.Рубцова.</p> <p>Поэзия Р.Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р.Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р.Гамзатова.</p> <p>Поэзия Б.Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б.Окуджавы.</p> <p>Поэзия А.Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А.Вознесенского.</p> <p>Теория литературы. Лирика. Авторская песня.</p>	14
	<p>2. В.Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик».</p> <p>Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений.</p>	
	<p>3. В.Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря».</p> <p>Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В.Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия.</p>	
	<p>4. Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)</p> <p>Сведения из биографии А.Т.Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А.Т.Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма</p>	

	<p>«По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А.Т.Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».</p> <p>Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти».</p> <p>Теория литературы. Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма.</p>	
	<p>5. Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)</p> <p>Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены.</p> <p>«Лагерная проза» А.Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».</p> <p>Публицистика А.И.Солженицына. Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».</p> <p>Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.</p>	
	<p>6. Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)</p> <p>Обзор жизни и творчества А.Вампилова. Проза А.Вампилова. Нравственная проблематика пьес А.Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А.Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А.Вампилова.</p> <p>Драма «Утиная охота».</p> <p>Теория литературы. Анекдот. Драма. Герой. Система персонажей. Конфликт.</p>	
	<p>7. В.В.Быков. «Сотников». Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В.Быкова.</p> <p>Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения.</p>	
Тема 2.6	Содержание учебного материала	2

Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	1.И. С. Шмелёв «Лето господне». Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова, Г.Газданова, Б.Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, Д.Кленовского, И.Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А.Синявского, Г.Владимова	2
Тема 2.7 Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.В.Маканин. «Где сходилось небо с холмами». Т.Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!». Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм.</p> <p>2. А.Рыбаков. «Дети Арбата». Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А.Солженицына, А.Бека, А.Рыбакова, В.Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы.</p> <p>3. В.Дудинцев. «Белые одежды».</p> <p>4. В.Пелевин «Желтая стрела», «Принц Госплана»</p>	9
<p>Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов XIX век</p> <p>Социально-политическая обстановка в России в начале. Влияние идей Великой французской революции на формирование общественного сознания и литературного движения.</p> <p>Романтизм. Социальные и философские основы его возникновения.</p> <p>Московское общество любителей, его философско-эстетическая программа.</p> <p>Основные эстетические принципы реализма. Этапы развития реализма в XIX в.</p> <p>К.Н. Батюшков. Культ дружбы и любви в творчестве Батюшкова. Роль поэта в развитии русской поэзии.</p> <p>В.А. Жуковский. Художественный мир романтических элегий и баллад.</p> <p>Основная проблематика басен И.А. Крылова. Тема Отечественной войны 1812 г. В басенном творчестве И.А. Крылова.</p> <p>Идейное содержание и проблематика комедии А.С. Грибоедова «Горе от ума».</p> <p>Творчество поэтов-декабристов. Особенности гражданско-героического романтизма декабристов, ведущие темы и идеи их творчества (К.Ф. Рылев, В.Ф. Раевский и др.).</p> <p>А.С. Пушкин – создатель русского литературного языка; роль Пушкина в развитии отечественной поэзии, прозы и драматургии.</p> <p>Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов («Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня»).</p>		

Южные поэмы А.С. Пушкина, их идейно-художественные особенности, отражение в поэмах черт характера «современного человека».

Трагедия «Борис Годунов» А.С. Пушкина. Историческая концепция поэта и ее отражение в конфликте и сюжете произведения.

Декабристская тема в творчестве А.С. Пушкина («В Сибирь», «Арион», «Анчар»).

Тема духовной независимости поэта в стихотворных манифестах Пушкина («Поэт и толпа», «Поэт», «Поэту»).

Философская лирика поэта («Дар напрасный, дар случайный...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных...»).

Роман «Евгений Онегин» А.С. Пушкина – первый русский реалистический роман, его социальная проблематика, система образов, особенности сюжета и композиции.

Патриотические стихотворения А.С. Пушкина («Клеветникам России», «Бородинская годовщина», «Перед гробницею святой»).

Сказки Пушкина, их проблематика и идейное содержание.

Значение творческого наследия А.С. Пушкина. Пушкин и наша современность.

Место и значение поэтов пушкинской «плеяды» в русской поэзии. Своеобразие поэзии Д.В. Давыдова, П.А. Вяземского, Е.А. Баратынского, А.А. Дельвига, Н.М. Языкова, Д.В. Веневитинова.

Тематика и своеобразие ранней лирики М.Ю. Лермонтова, ее жанры, особенности характера лирического героя.

Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова («Смерть поэта», «Поэт», «Пророк»).

Развитие реалистических тенденций в лирике М.Ю. Лермонтова, взаимодействие лирического, драматического и эпического начал в лирике, ее жанровое многообразие.

Социально-философская сущность поэмы М.Ю. Лермонтова «Демон», диалектика добра и зла, бунта и гармонии, любви и ненависти, падения и возрождения в поэме.

«Герой нашего времени» как социально-психологический и философский роман М.Ю. Лермонтова, его структура, система образов.

А.В. Кольцов. Органическое единство лирического и эпического начал в песнях Кольцова, особенности их композиции и изобразительных средств.

Особенность творческого дарования Н.В. Гоголя и его поэтического видения мира. А.С. Пушкин о специфике таланта Гоголя.

Поэма «Мертвые души» Н.В. Гоголя, ее замысел, особенности жанра, сюжета и композиции. Роль образа Чичикова в развитии сюжета и раскрытии основного замысла произведения.

Основные черты русской классической литературы XIX в.: национальная самобытность, гуманизм, жизнеутверждающий пафос, демократизм и народность.

Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

Геополитика России: защита национально-государственных интересов страны в творчестве Л. Н. Толстого, Н. А. Некрасова, Ф. И. Тютчева.

Размежевание общественно-политических сил в 1860-е гг., полемика на страницах периодической печати. Журналы «Современник» и «Русское слово» и их роль в общественном движении.

Публицистическая и литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского, Н.А. Добролюбова и Д.И. Писарева.
Н.Г. Чернышевский. Общественно-политические и эстетические взгляды. Литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского.
Роман «Что делать?» Н.Г. Чернышевского, его социально-политический и философский характер, проблематика и идейное содержание. Теория «разумного эгоизма», ее привлекательность и неосуществимость.
Н.А. Некрасов – организатор и создатель нового «Современника».
Роман И.А. Гончарова «Обломов» как социально-психологический и философский роман.
«Записки охотника» И.С. Тургенева – история создания, проблематика и художественное своеобразие. В.Г. Белинский о «Записках».
Роман «Отцы и дети» И.С. Тургенева, его проблематика, идейное содержание и философский смысл. Основной конфликт романа и отражение в нем общественно-политической борьбы накануне и во время проведения реформ.
Образ Базарова как «переходный тип» «человека беспокойного и тоскующего» в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети». Полемика вокруг романа. Д.И. Писарев, М.А. Антонович и Н.Н. Страхов об «Отцах и детях».
И.С. Тургенев «Стихотворения в прозе», тематика, основные мотивы и жанровое своеобразие.
Драма «Гроза» А.Н. Островского. Проблема личности и среды, родовой памяти и индивидуальной активности человека по отношению к нравственным законам старины.
Новаторский характер драматургии А.Н. Островского. Актуальность и злободневность проблем, затронутых в его произведениях.
Душа и природа в поэзии Ф.И. Тютчева.
Особенности любовной лирики Ф.И. Тютчева, ее драматическая напряженность («О, как убийственно мы любим...», «Последняя любовь», «Накануне годовщины 4 августа 1864 года» и др.).
Непосредственность художественного восприятия мира в лирике А.А. Фета («На заре ты ее не буди...», «Вечер» «Как беден наш язык!..» и др.).
Жанровое многообразие творчества А.К. Толстого. Основные мотивы лирики поэта («Средь шумного бала...», «Не ветер, вея с высоты...» и др.).
Общественно-политическая и культурная жизнь России 1870-х – начала 1880-х гг. Формирование идеологии революционного народничества.
М.Е. Салтыков-Щедрин – сотрудник и редактор «Современника» и «Отечественных записок».
«Сказки» М.Е. Салтыкова-Щедрина, их основные темы, фантастическая направленность, эзопов язык.
Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбу мира.
Раскольников и его теория преступления. Сущность «наказания» заблудшей личности и ее путь к духовному возрождению в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».
Н.С. Лесков и его сказания о правдоискателях и народных праведниках («Соборяне», «Очарованный странник», «Левша»)
«Война и мир» Л.Н. Толстого. Замысел, проблематика, композиция, система образов.

Духовные искания Л.Н. Толстого в романе «Анна Каренина».

Поиски положительного героя и идеалов А.П. Чехова в рассказах («Моя жизнь», «Дом с мезонином», «Попрыгунья»).

Новаторство чеховской драматургии.

Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

Конец XIX – начало XX века

Модернистские течения. Символизм и младосимволизм. Футуризм.

Мотивы бессмертия души в творчестве И.А. Бунина.

А.И. Куприн. Утверждение высоких нравственных идеалов русского народа в повестях писателя.

Нравственные и социальные искания героев И.С. Шмелева.

Концепция общества и человека в драматических произведениях М. Горького.

Автобиографические повести М. Горького «Детство», «В людях», «Мои университеты»

Идеалы служения обществу в трактовке В. Я. Брюсова.

Тема исторических судеб России в творчестве А.А. Блока.

Акмеизм как течение в литературе; представители акмеизма.

Судьба и Творчество М.И. Цветаевой.

Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон». Неповторимость изображения русского характера в романе.

Романы и повести о войне «Молодая гвардия» А. Фадеева, «Звезда» Э. Казакевича, «В окопах Сталинграда» В. Некрасова.

Советский исторический роман «Петр Первый» А. Толстого.

Сатирические романы и повести И. Ильфа и Е. Петрова.

Отражение трагических противоречий эпохи в творчестве А. Ахматовой, О. Мандельштама.

Развитие традиций русской народной культуры в поэзии 30-х годов А. Твардовского, М. Исаковского, П. Васильева.

Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.

М.А. Шолохов – создатель эпической картины народной жизни в «Донских рассказах».

Военная тема в творчестве М. Шолохова.

Своеобразие композиции романа «Белая гвардия» М.А. Булгакова.

Трагедия изображения Гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова («Дни Турбинных», «Бег» и др.).

Роман «Другие берега» В.В. Набокова как роман-воспоминание о России.

Ранняя лирика Б. Пастернака.

А. Твардовский «Василий Теркин». Книга про бойца – воплощение русского национального характера. И. Бунин о «Василии Теркине».

Поэма А. Твардовского «Дом у дороги»: проблематика, образы героев.

«Лагерная» проза А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».

Философские романы Ч. Айтматова: «Буранный полустанок», «И дольше века длится день», «Плаха».

Изображение сложного пути советской интеллигенции в романах Ю. Бондарева «Берег», «Выбор», «Игра».

Философская фантастическая проза А. и Б. Стругацких.

Исторические романы Л. Бородина, В. Шукшина, В. Чивилихина, Б. Окуджавы.

Реалистическая сатира Ф. Искандера, В. Войновича, Б. Можая, В. Белова, В. Крупина.

Неомодернистская и постмодернистская проза В. Ерофеева «Москва – Петушки».

Художественное освоение повседневного быта современного человека в «жестокой» прозе Т. Толстой, Л. Петрушевской, Л. Улицкой и др.

Изображение человека труда в поэтических произведениях Я. Смелякова, Б. Ручьева, Л. Татьянической и др.

Духовный мир русского человека в лирических стихах и поэмах Н. Рубцова.

Лирика поэтов фронтового поколения М. Дудина, С. Орлова, Б. Слуцкого и др.

Эпическое осмысление Отечественной войны в романе В. Гроссмана «Жизнь и судьба».

Философско-притчевое повествование о войне в повестях В. Быкова «Сотников», «Обелиск», «Знак беды».

Многообразие народных характеров творчестве В. Шукшина.

Ранние рассказы А. Солженицына: «Один день Ивана Денисовича», «Матренин двор».

Поэзия 60-х г.г. XX века.

Н. Рубцов. Развитие есенинских традиций в книгах «Звезда полей», «Душа хранит», «Сосен шум», «Зеленые цветы» и др.

Нобелевская лекция И. Бродского – его поэтическое кредо.

Книги стихов И. Бродского «Часть речи», «Конец прекрасной эпохи», «Урания» и др.

Социально-психологические драмы А. Арбузова «Иркутская история», «Сказки старого Арбата», «Жестокие игры».

Театр А. Вампилова: «Старший сын», «Утиная охота», «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске».

Условно-метафорические романы В. Пелевина «Жизнь насекомых» и «Чапаев и пустота».

Литературная критика середины 80–90 гг. XX в.

Развитие жанра детектива в конце XX в.

Сочинения студентов по изученному материалу

1. Мой Пушкин;
2. «Отчизне посвятим прекрасные порывы...»;
3. «Глаголом жги сердца людей...»;
4. Тема любви и дружбы в лирике А.С.Пушкина;
5. Трагическое одиночество поэта М.Ю.Лермонтова и его героя из произведения «Демон»;
6. Тема Родины в лирике М.Ю.Лермонтова;
7. «Осмеянный пророк». О поэте и поэзии М.Ю.Лермонтова;
8. Гражданское звучание лирики М.Ю.Лермонтова;

9. Конфликт Катерины с «темным царством» в произведении А.Н.Островского;
10. Жестокие нравы города Калинова в произведении А.Н.Островского;
11. «Луч света в «темном царстве» в произведении А.Н.Островского «Гроза»;
12. Отцы и дети в романе И.С.Тургенева;
13. Философские взгляды Базарова и их проверка жизнью в романе И.С.Тургенева «Отцы и дети»;
14. Базаров – герой романа И.С.Тургенева и своего времени;
15. Социальная и нравственно – философская проблематика романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»;
16. Теория «сильной личности» Раскольникова в романе Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»;
17. Достоевский – исследователь человеческого духа;
18. Образ Петербурга в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»;
19. Любимая героиня Л.Н.Толстого в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»;
20. Истинная и ложная красота женских образов в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»;
21. Духовные искания главных героев романа Л.Н.Толстого «Война и мир»;
22. Патриотизм русского народа в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»;
23. Светское общество в изображении Л.Н.Толстого в романе «Война и мир».

Темы индивидуальных проектов по литературе

1. Виртуальная экскурсия в Спасское – Лутовиново (Жизнь и творчество И.С.Тургенева).
2. Виртуальная экскурсия в Тарханы («Лермонтовское наследие»).
3. Виртуальная экскурсия в Наровчат (встречи с А.И. Куприным).
4. [Презентация «Под знаком Пушкина».](#)
5. [Презентация «Букет Есенину».](#)
6. Сочинение «Нет в России семьи такой, где б не памятен был свой герой».
7. Викторина «Поэты серебряного века»
8. Сочинение «Остановите, люди, терроризм»
9. Интерактивный тест по пьесе М. Горького «На дне»
10. Интерактивный тест по роману Л.Н.Толстого «Война и мир»
11. Внеклассное занятие по литературе «Мне о России надо говорить...»
12. Презентация. Анализ стихов А.А. Блока («Незнакомка» и др.)
13. Сборник стихов «Поэты-пензенцы о ВОВ»
14. Видеоролик к стихотворению М.Цветаевой «Мне нравится, что вы больны не мной»
15. Видеоролик «Есенин и музыка»
16. Сборник стихов студентов «Моя рукописная книга»
17. Видеоролик по стихотворению Ф.И.Тютчева «Я встретил Вас...»

18. Текст диктанта по материалам жизни и творчества Л.Н.Толстого.	
19. Сценарий вечера «Ожившие страницы «Войны и мира».	
20. Виртуальная экскурсия в Ясную Поляну (Жизнь и творчество Л.Н.Толстого).	
21. Сценарий литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века».	
22.Сценарий музыкальной гостиной «Музыка серебряного века».	
Итого	117

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Поэзия второй половины XIX века	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и

литературы 1930 — начала 1940-х годов	групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Освоение программы учебной дисциплины «Литература» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Литература» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по литературе, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих

образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по словесности, вопросам литературоведения.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Литература» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Агеносов В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. — М., 2021.

Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2021.

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. — М., 2019.

Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2019.

Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2016.

Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс /под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10—11 класс / под ред. Б. А. Ланина — М., 2019.

Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В. П. Журавлева. — М., 2019.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2019.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб.пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2019.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2019.

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред И. Н. Сухих. — М., 2019.

Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2019.

Карнаух Н. Л., Кац Э. Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. — М., 2019.

Обернихина Г. А., Мацыяка Е. В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2019.

Панфилова А. П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. пособие. — М., 2019.

Поташник М.М., Левит М. В. Как помочь учителю в освоении ФГОС: пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. — М., 2019.

Современная русская литература конца XX — начала XXI века. — М., 2019.

Черняк М. А. Современная русская литература. — М., 2019.

Интернет-ресурсы:

www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза , 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-воспитательной работе

Протокол № ____ от «__» _____
202__ г.

«__» _____ Л.В. Волкова
202__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Г.И. Табаксюрва

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Разработчик: Емельянова К. А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	7
4. Результаты освоения учебной дисциплины	7
5. Структура и содержание учебной дисциплины	8
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	13
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	17
8. Рекомендуемая литература	18

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Иностранный язык (Английский) предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей**:

формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

- *предметной* — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественнонаучного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

аутентичность;
высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
познавательность и культуроведческая направленность;
обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный*.

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ? , Would you like . . . ? , Shall I . . . ?* и др.).

Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

- **метапредметных:**

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- **предметных:**

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности СПО социально – экономического профиля профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 117 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, включая	117
в т.ч. в форме практической подготовки	117
в т. ч.:	
практические занятия	117
теоретическое обучение	0
<i>Самостоятельная работа</i>	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Личность в социуме		51
Тема 1. Семья	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по темам: Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья. Семейные отношения. Домашние обязанности.</p> <p>Грамматический материал: Род имен существительных. Артикли. Глаголы с отделяемыми приставками. Глагол в настоящем времени. Простое предложение. Местоимения. Модальные глаголы. Повелительное наклонение.</p> <p>Практические занятия</p>	12
	Практическое занятие 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2
	Практическое занятие 2. Описание человека. Артикли.	2
	Практическое занятие 3. Семья. Простое предложение	2
	Практическое занятие 4. Семейные отношения. Местоимения	2
	Практическое занятие 5. Домашние обязанности. Модальные глаголы	2
	Практическое занятие 6. Общение. Существительные	2
Тема 2. Жизнь студента	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по темам: Учебные заведения. Мой колледж. Моя специальность. Общежитие. Мой дом. Распорядок дня студента колледжа. Обозначение времени. Практика в колледже. Мое хобби. Каникулы.</p> <p>Грамматический материал: Предлоги. Числительные. Глаголы. Настоящее и прошедшее время глагола. Прилагательные.</p> <p>Практические занятия</p>	24
	Практическое занятие 7. Учебные заведения. Предлоги.	2
	Практическое занятие 8. Мой колледж. Предлоги.	2
	Практическое занятие 9. Моя специальность. Предлоги.	2
	Практическое занятие 10. Общежитие. Числительные.	2

	Практическое занятие 11. Мой дом. Предлоги.	2
	Практическое занятие 12. Распорядок дня студента колледжа. Числительные.	2
	Практическое занятие 13. Обозначение времени. Числительные.	2
	Практическое занятие 14. Практика в колледже. Глаголы.	2
	Практическое занятие 15. Возможности заработка для студента. Глаголы.	2
	Практическое занятие 16. Мое свободное время. Местоимения.	2
	Практическое занятие 17. Мое хобби. Прилагательные.	2
	Практическое занятие 18. Каникулы. Местоимения.	2
Тема 3. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала Лексический материал по темам: Здоровый образ жизни. Физкультура и спорт. Еда. Приготовление пищи. Традиции питания. Магазины. Совершение покупок. Грамматический материал: Словообразование. Прилагательные. Степени сравнения прилагательных. Наречия. Практические занятия	15
	Практическое занятие 19. Здоровый образ жизни. Словообразование	2
	Практическое занятие 20. Физкультура и спорт. Словообразование	2
	Практическое занятие 21. Еда. Степени сравнения прилагательных	2
	Практическое занятие 22. Приготовление пищи. Наречия	2
	Практическое занятие 23. Традиции питания. Словообразование	2
	Практическое занятие 24. Магазины. Прилагательные	2
	Практическое занятие 25. Совершение покупок. Наречия	2
	Практическое занятие 26. Контроль	1
Раздел 2. Страноведение		66
Тема 1. Россия	Содержание учебного материала Лексический материал по темам: Россия. Географическое положение. Национальные символы. Политическое устройство. Экономика. Достопримечательности России. Путешествия. Экскурсии. Отдых в России. Мой город. Грамматический материал: Типы предложений. Глаголы. Настоящее время. Прошедшее время. Будущее время. Практические занятия	18
	Практическое занятие 27. Россия. Географическое положение. Глаголы	2
	Практическое занятие 28. Россия. Национальные символы. Настоящее время	2
	Практическое занятие 29. Россия. Политическое устройство. Глаголы	2
	Практическое занятие 30. Россия. Экономика. Типы предложений	2

	Практическое занятие 31. Достопримечательности России. Прошедшее время	2
	Практическое занятие 32. Путешествия. Прошедшее время	2
	Практическое занятие 33. Экскурсии. Будущее время	2
	Практическое занятие 34. Отдых в России. Будущее время	2
	Практическое занятие 35. Мой город. Типы предложений	2
Тема 2. Страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	22
	Лексический материал по темам: Страны изучаемого языка. Географическое положение страны изучаемого языка. Национальные символы страны изучаемого языка. Политическое устройство страны изучаемого языка. Экономика страны изучаемого языка. Достопримечательности страны изучаемого языка. Обычаи и традиции страны изучаемого языка. Выдающиеся исторические события страны изучаемого языка. Выдающиеся личности страны изучаемого языка.	
	Грамматический материал: Неличные формы глагола. Конструкции с инфинитивом. Причастия. Устойчивые выражения. Пассивный залог	
	Практические занятия	22
	Практическое занятие 36. Страны изучаемого языка. Неличные формы глагола	2
	Практическое занятие 37. Географическое положение страны изучаемого языка. Неличные формы глагола	2
	Практическое занятие 38. Национальные символы страны изучаемого языка. Неличные формы глагола	2
	Практическое занятие 39. Политическое устройство страны изучаемого языка. Конструкции с инфинитивом	2
	Практическое занятие 40. Экономика страны изучаемого языка. Конструкции с инфинитивом	2
	Практическое занятие 41. Достопримечательности страны изучаемого языка. Причастия	2
	Практическое занятие 42. Достопримечательности страны изучаемого языка. Причастия	2
	Практическое занятие 43. Обычаи и традиции страны изучаемого языка. Устойчивые выражения	2
	Практическое занятие 44. Обычаи и традиции страны изучаемого языка. Устойчивые выражения	2
	Практическое занятие 45. Выдающиеся исторические события страны изучаемого языка. Пассивный залог	2
Практическое занятие 46. Выдающиеся личности страны изучаемого языка. Пассивный залог	2	
Тема 3. Деловые отношения	Содержание учебного материала	26
	Лексический материал по темам: Страны изучаемого языка. Географическое положение страны изучаемого языка. Национальные символы страны изучаемого языка. Политическое устройство страны изучаемого языка. Экономика страны изучаемого языка. Достопримечательности страны изучаемого языка. Обычаи и традиции страны изучаемого языка. Выдающиеся исторические события страны изучаемого языка. Выдающиеся личности страны изучаемого языка. Грамматический материал: Неличные формы глагола. Конструкции с инфинитивом. Причастия. Устойчивые выражения. Пассивный залог.	
	Практические занятия	26

Практическое занятие 47. Фирма. Придаточные предложения.	2
Практическое занятие 48. Рабочее место. Предлоги, наречия, придаточные места	2
Практическое занятие 49. Переговоры. Сослагательное наклонение	2
Практическое занятие 50. Совещание. Сослагательное наклонение	2
Практическое занятие 51. Отношение внутри коллектива. Сослагательное наклонение	2
Практическое занятие 52. Разрешение конфликтных ситуаций. Придаточные предложения. Сослагательное наклонение	2
Практическое занятие 53. Этикет делового общения. Придаточные предложения. Инфинитивные обороты.	2
Практическое занятие 54. Дресс-код. Придаточные предложения. Инфинитивные обороты.	2
Практическое занятие 55. Телефонные переговоры. Придаточные предложения. Инфинитивные обороты.	2
Практическое занятие 56. Деловые встречи в ресторане, кафе. Придаточные предложения. Инфинитивные обороты.	2
Практическое занятие 57. Финансовые учреждения. Придаточные предложения. Инфинитивные обороты.	2
Практическое занятие 58. Финансовые услуги. Придаточные предложения. Инфинитивные обороты.	2
Практическое занятие 59. Контроль	2
Итого	117
Примерные темы индивидуальных проектов:	
1. Система образования Англии	
2. Система образования США	
3. Политические партии США	
4. Королевская семья	
5. Литература Англии	
6. Литература США	
7. Кино	
8. Театр	
9. Достопримечательности США	
10. Достопримечательности Англии	
11. Англоговорящие страны	
12. Экономика США	
13. Экономика Англии	
14. Обычаи и традиции Англии	
15. Обычаи и традиции США	
16. Банковская система Англии	
Всего:	117

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</p> <p>Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного</p>
Говорение: • монологическая речь	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
• диалогическая речь	<p>Уточнять и дополнять сказанное.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.</p> <p>Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p>

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	<p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>
<p>чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> • просмотровое 	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p> <p>Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>
<ul style="list-style-type: none"> • поисковое 	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ознакомительное 	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>
<ul style="list-style-type: none"> • изучающее 	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>
<p>Письмо</p>	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p>

	Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	<p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</p> <p>Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (<i>first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore</i> и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, <i>plump, big</i>, но не <i>fat</i> при описании чужой внешности; <i>broad/wide avenue</i>, но <i>broad shoulders</i>; <i>healthy — ill (BrE), sick (AmE)</i>).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь</p>

	<p>на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (<i>Olympiad, gum, piano, laptop, computer</i> и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (<i>G8, UN, EU, WTO, NATO</i> и др.)</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикли, герундий и др.); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в PastSimple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his — he's и др.). Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов</p>
Орфографические навыки	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать</p>

	основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю
Произносительные навыки	Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
Специальные навыки и умения	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Освоение программы учебной дисциплины «Английский язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для учреждений СПО. - Ростов на Дону, 2020.

Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие для учреждений СПО. - М.: Проспект, 2020.

Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2020.

Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. - М., 2020.

Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2021.

Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.. — М., 2020.

Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2020.

Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2020.

Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2015.

Марковина И.Ю., Громова Г.Е. Английский язык для медицинских колледжей = English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

Соколова Н.И. Planet of English: Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. — М., 2020.

Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Дополнительная литература:

Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2021

Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2020. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Интернет-ресурсы

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

<http://school-collection.edu.ru>

<http://www.eslgold.com/>

<http://www.englishforums.com/English/>

<http://englishtips.org/>

<http://www.english-to-go.com>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности естественнонаучного профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Г.И. Табаксюрлова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

Л.В. Волкова

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Разработчик: Серебрякова О.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	6
4. Результаты освоения учебной дисциплины	7
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	12
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	15
8. Рекомендуемая литература	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Иностранный язык (немецкий) предназначена для изучения иностранного (немецкого) языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Иностранный (немецкий) язык, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык (Немецкий)» направлено на достижение следующих целей:

формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

Немецкий язык как учебная дисциплина характеризуется:

направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

лингвистической — расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на немецком языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;

социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Немецкий язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «Немецкий язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения специальностей СПО.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

аутентичность;

высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;

познавательность и культуроведческая направленность;

обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины «Немецкий язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи. Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости.

Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи.

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Немецкий язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Немецкий язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Немецкий язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Немецкий язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием языка, так и в сфере немецкого языка;

- **метапредметных:**

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- **предметных:**

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык (немецкий)» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности СПО социально – экономического профиля профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 117 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	117
в т.ч. в форме практической подготовки	117
<i>в т. ч.:</i>	
теоретическое обучение	0
практические занятия	117
<i>Самостоятельная работа</i>	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (немецкий)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Личность в социуме		48
Тема 1. Семья	Содержание учебного материала	14
	Лексический материал по темам: Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья. Семейные отношения. Домашние обязанности.	
	Грамматический материал: Род имен существительных. Артикли. Глаголы с отделяемыми приставками. Глагол в настоящем времени. Простое предложение. Местоимения. Модальные глаголы. Повелительное наклонение.	
	В том числе практические занятия	14
	Практическое занятие 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	2
	Практическое занятие 2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Порядок слов в предложении	2
	Практическое занятие 3. Описание человека. Артикли	2
	Практическое занятие 4. Описание человека. Глаголы с отделяемыми приставками	2
	Практическое занятие 5. Семья. Простое предложение	2
	Практическое занятие 6. Семейные отношения. Местоимения	2
	Практическое занятие 7. Домашние обязанности. Модальные глаголы	2
Тема 2. Жизнь студента	Содержание учебного материала	20
	Лексический материал по темам: Учебные заведения. Мой колледж. Моя специальность. Общежитие. Мой дом. Распорядок дня студента колледжа. Обозначение времени. Практика в колледже. Мое хобби. Каникулы.	
	Грамматический материал: Предлоги. Числительные. Глаголы. Настоящее и прошедшее время глагола. Прилагательные.	
	В том числе практические занятия	20
	Практическое занятие 8. Учебные заведения. Предлоги	2
	Практическое занятие 9. Мой колледж. Предлоги	2

	Практическое занятие 10. Моя специальность. Предлоги	2
	Практическое занятие 11. Мой дом. Предлоги	2
	Практическое занятие 12. Распорядок дня студента колледжа. Числительные	2
	Практическое занятие 13. Обозначение времени. Числительные	2
	Практическое занятие 14. Распорядок дня студента колледжа. Степень сравнения прилагательных и наречий	2
	Практическое занятие 15. Мое свободное время. Местоимения	2
	Практическое занятие 16. Мое хобби. Прилагательные	2
	Практическое занятие 17. Каникулы. Местоимения	2
Тема 3. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	14
	Лексический материал по темам: Здоровый образ жизни. Физкультура и спорт. Еда. Приготовление пищи. Традиции питания. Магазины. Совершение покупок.	
	Грамматический материал: Словообразование. Прилагательные. Степени сравнения прилагательных. Наречия.	
	В том числе практические занятия	14
	Практическое занятие 18. Еда. Степени сравнения прилагательных	2
	Практическое занятие 19. Приготовление пищи. Наречия	2
	Практическое занятие 20. Традиции питания. Словообразование	2
	Практическое занятие 21. Здоровый образ жизни	2
	Практическое занятие 22. Физкультура и спорт	2
	Практическое занятие 23. Виды спорта. Склонение прилагательных без артикля	2
	Практическое занятие 24. Виды спорта. Сочинительные союзы	2
Раздел 2. Страноведение		69
Тема 1. Россия	Содержание учебного материала	20
	Лексический материал по темам: Россия. Географическое положение. Национальные символы. Политическое устройство. Экономика. Достопримечательности России. Путешествия. Экскурсии. Отдых в России. Мой город.	
	Грамматический материал : Типы предложений. Глаголы. Настоящее время. Прошедшее время. Будущее время .	
	Практические занятия	20
	Практическое занятие 25. Описание местоположения объекта	2
	Практическое занятие 26. Адрес объекта	2
	Практическое занятие 27. Россия. Географическое положение. Глаголы	2
	Практическое занятие 28. Россия. Национальные символы. Настоящее время	2
	Практическое занятие 29. Россия. Политическое устройство. Глаголы	2
	Практическое занятие 30. Россия. Экономика. Типы предложений	2

	Практическое занятие 31. Достопримечательности России. Прошедшее время	2
	Практическое занятие 32. Путешествия. Прошедшее время	2
	Практическое занятие 33. Экскурсии. Будущее время	2
	Практическое занятие 34. Отдых в России. Будущее время	2
Тема 2. Страны изучаемого языка и экология	Содержание учебного материала	28
	Лексический материал по темам: Страны изучаемого языка. Географическое положение страны изучаемого языка. Национальные символы страны изучаемого языка. Политическое устройство страны изучаемого языка. Экономика страны изучаемого языка. Достопримечательности страны изучаемого языка. Обычаи и традиции страны изучаемого языка. Выдающиеся исторические события страны изучаемого языка. Выдающиеся личности страны изучаемого языка. Грамматический материал: Неличные формы глагола. Конструкции с инфинитивом. Причастия. Устойчивые выражения. Пассивный залог	
	В том числе практические занятия	28
	Практическое занятие 35. Страны изучаемого языка. Неличные формы глагола	2
	Практическое занятие 36. Географическое положение страны изучаемого языка. Неличные формы глагола	2
	Практическое занятие 37. Национальные символы страны изучаемого языка. Неличные формы глагола	2
	Практическое занятие 38. Политическое устройство страны изучаемого языка. Конструкции с инфинитивом	2
	Практическое занятие 39. Человек и природа	2
	Практическое занятие 40. Времена года	2
	Практическое занятие 41. Времена года. Придаточные определительные предложения	2
	Практическое занятие 42. Человек и природа, экологические проблемы	2
	Практическое занятие 43. Физические явления. Распространенные определения	2
	Практическое занятие 44. Физические явления	2
	Практическое занятие 45. Природные явления	2
	Практическое занятие 46. Экологические проблемы	2
	Практическое занятие 47. Защита окружающей среды	2
	Практическое занятие 48. Безопасность жизнедеятельности	2
	Тема 3. Мировое развитие	Содержание учебного материала
Лексический материал по темам: Страны изучаемого языка. Географическое положение страны изучаемого языка. Национальные символы страны изучаемого языка. Политическое устройство страны изучаемого языка. Экономика страны изучаемого языка. Достопримечательности страны изучаемого языка. Обычаи и традиции страны изучаемого языка. Выдающиеся исторические события страны изучаемого языка. Выдающиеся личности страны изучаемого языка. Грамматический материал: Неличные формы глагола. Конструкции с инфинитивом. Причастия. Устойчивые выражения. Пассивный залог.		

В том числе практические занятия	21
Практическое занятие 49. Научно-технический прогресс. Управление глаголов	2
Практическое занятие 50. Научно-технический прогресс. Придаточное предложение	2
Практическое занятие 51. Научно-технический прогресс. Наречия	2
Практическое занятие 52. Научно-технический прогресс	2
Практическое занятие 53. Достижения и инновации в области естественных наук	2
Практическое занятие 54. Достижения и инновации в области естественных наук. Сослагательные наклонения	2
Практическое занятие 55. Достижения и инновации в области естественных наук. Устойчивые словосочетания	2
Практическое занятие 56. Участие в отраслевых выставках	2
Практическое занятие 57. Участие в отраслевых выставках. Придаточные предложения причины	2
Практическое занятие 58. Участие в отраслевых выставках. Инфинитивные обороты	2
Практическое занятие 59. Участие в отраслевых выставках	1
Итого	117
Примерные темы индивидуальных проектов:	
1. Система образования Германии	
2. Система образования немецкоговорящих стран	
3. Достопримечательности Австрии	
4. Известные политики Германии и немецкоговорящих стран	
5. Литература Германии	
6. Литература немецкоговорящих стран	
7. Кино	
8. Театр	
9. Достопримечательности Германии	
10. Достопримечательности немецкоговорящих стран	
11. Немецкоговорящие страны	
12. Здоровый образ жизни	
13. Физкультура и спорт	
14. Обычаи и традиции Германии	
15. Обычаи и традиции немецкоговорящих стран	
16. Экологическая система Германии	
Всего:	117

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</p> <p>Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного</p>
Говорение:	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
• монологическая речь	
• диалогическая речь	<p>Уточнять и дополнять сказанное.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.</p> <p>Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p>
	<p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p>

	<p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>
чтение:	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p>
• просмотровое	<p>Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>
• поисковое	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p>
• ознакомительное	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>
• изучающее	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p>
	<p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в</p>

	<p>том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</p> <p>Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте.</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним.</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря.</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры.</p>
Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикли, герундий и др.); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные,</p>

	подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста
Орфографические навыки	Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю
Произносительные навыки	Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
Специальные навыки и умения	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»

Освоение программы учебной дисциплины «Немецкий язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по немецкому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Немецкий язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Немецкий язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по немецкому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Басова Н.В., Коноплева Т. Г. Немецкий язык для колледжей. – г. Ростов – н/Д.: Феникс, 2020. – 282 с.
2. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. – г. Киев: ООО Логос-М, 2020. – 352 с.
3. Галахов Н.В., Гуков С.Д. Немецко-русский и русско-немецкий словарь. – г. Москва: Мартин, 2020. – 480 с.
4. Синельщикова Л.В., Хайрова Н.В., Бондарева В. А. Грамматический справочник немецкого языка. – г. Ростов н/Д.: Феникс, 2020. – 167 с.
5. Волина С.А. Секреты немецкой грамматики. Морфология. / Учеб пособ. М.: Иностранный язык, ООО «Издательство «Оникс», 2020. - 832 с.
6. Волина С.А. Секреты немецкой грамматики. Синтаксис. / Учеб пособ. М.: Иностранный язык, ООО «Издательство «Оникс», 2020. - 368 с.

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// СЗ РФ, 2012, N 53, ст. 7598;

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369)

Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2019

Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2020.

Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2020.

Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2020

Интернет-ресурсы

1. **German.about.com** — мультиформатный ресурс со множеством разделов и обширной библиотекой материалов: словарь, грамматика, упражнения, преподаватели и переводчики, аудиотренинги для развития слуха и произношения, уроки и курсы, работа в Германии и пр. 2. Dw.de — немецкая международная телерадиокомпания Deutsche Welle предлагает различные материалы для обучения, в т. ч. грамматические упражнения, онлайн-курс и новости в формате mp3.

3. Mediasprut.ru — тематический каталог ссылок на российские, немецкие и другие зарубежные сайты, помогающие изучать и совершенствовать язык.

4. Deutsch-uni.com.ru — интересный ресурс для всех, кому нравится изучение языка в стандартной и необычной форме.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МАТЕМАТИКА

для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «__» _____20 г.

Председатель МЦК

_____ Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Составитель: _____ Волкова С.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	6
4. Результаты освоения учебной дисциплины	6
5. Структура и содержание учебной дисциплины	8
6. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	14
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	20
8. Рекомендуемая литература	21

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (протокол №3 от 21 июля 2015г.).

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Математика» направлена на достижение следующих целей:

обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющей описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования математика изучается как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых специальностей.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырёх направлениях:

1) общее представление об идеях и методах математики;

- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для социально-экономического профиля профессионального образования выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения математики, преимущественно ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемых студентами профессий СПО или специальностей СПО, обеспечивается:

выбором различных подходов к ведению основных понятий;
формировании системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
обогащением спектра стилей учебной деятельности за счёт согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;

умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;

практического использования приобретённых знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

Таким образом, реализация содержания учебной дисциплины ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессионального образования, получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- **алгебраическая линия**, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

- **теоретико-функциональная линия**, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объёме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

- **линия уравнений и неравенств**, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способностей строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- **геометрическая линия**, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие

пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- **стохастическая линия**, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Разделы (темы), включённые в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объёмах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика» базовой или профильной.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в виде экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении математики контролю не подлежит.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Математика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В ГАПОУ ПО ПКСТПБ реализуется образовательная программа среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. Учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- **метапредметных:**

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

владение языковыми средствами: умение ясно, точно, логично излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

- **предметных:**

сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимания возможности аксиоматического построения математических теорий;

владение методами доказательств и алгоритмов решения, умений их применять, проводить доказательное рассуждения в ходе решения задач;

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использования готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятности; умений находить и оценивать вероятности наступления событий простейших практических ситуаций и основной характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

При реализации содержания учебной дисциплины «Математика» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования составляет 258 часа.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	258
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	234
<i>консультации</i>	6
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация	18
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

5.2. Содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	
1	2	3	
Введение	Содержание учебного материала	1	
	Введение. Математика в науке и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики в учреждениях СПО.	1	
Раздел I. Алгебра		61	
Тема 1.1 Развитие понятия о числе.	Содержание учебного материала	7	
	1. Целые и рациональные числа.	7	
	2. Действительные числа.		
	3. Арифметические действия над числами. Сравнение числовых выражений.		
	4. Нахождение приближённых значений величин и погрешностей вычислений.		
Тема 1.2. Обобщение понятия степени.	Содержание учебного материала	8	
	1. Корень натуральной степени из числа и его свойства.	8	
	2. Выполнение расчётов с радикалами. Сравнение корней.		
	3. Степени с рациональными, действительными показателями и их свойства		
	4. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразование выражений, содержащих степени.		
Тема 1.3. Уравнения и неравенства.	Содержание учебного материала	6	
	1. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Рациональные уравнения и неравенства. Основные приёмы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).	6	
	2. Иррациональные уравнения.		
	3. Системы иррациональных уравнений.		
Тема 1.4. Функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	10	
	1		Функция. График функции. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.
	2		Свойства функции. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация.
	3		Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов.
	4		Степенная функция с натуральным показателем её свойства и график.
	5		Преобразование графиков. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция)
Тема 1.5. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства.	Содержание учебного материала	10	
	1		Показательная функция, её свойства и график.
	2		Простейшие показательные уравнения
	3		Метод замены при решении показательных уравнений.
	4		Показательные неравенства.
	5		Системы показательных уравнений и неравенств.
Тема 1.6. Логарифмическая функция. Логарифмические	Содержание учебного материала	20	
	1		Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы.
	2		Свойства логарифмов. Переход к новому основанию.

уравнения и неравенства.	3	Преобразования логарифмических выражений.	
	4	Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Сравнение логарифмов.	
	5	Обратная функция. График обратной функции. Логарифмическая функция, её свойства и график.	
	6	Простейшие логарифмические уравнения и неравенства.	
	7	Решение логарифмических уравнений с использованием свойств логарифмов.	
	8	Решение логарифмических неравенств с использованием свойств логарифмов.	
	9	Метод замены в решении логарифмических уравнений и неравенств.	
	10	Системы логарифмических уравнений и неравенств.	
Раздел II. Основы тригонометрии			38
Тема 2.1. Основные понятия тригонометрии.	Содержание учебного материала		12
	1	Синус, косинус, тангенс, котангенс угла, радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	
	2	Основные тригонометрические тождества	
	3	Формулы приведения.	
	4	Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов.	
	5	Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла.	
	6	Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.	
Тема 2.2. Тригонометрические функции.	Содержание учебного материала		10
	1	Исследование функции $y = \sin x$.	
	2	Функция $y = \cos x$.	
	3	Функции $y = \operatorname{tg} x$ и $y = \operatorname{ctg} x$.	
	4	Преобразования графиков тригонометрических функций.	
	5	Сравнение значений тригонометрических функций с использованием свойств возрастания и убывания.	
Тема 2.3. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	Содержание учебного материала		16
	1	Арксинус. Арккосинус. Арктангенс и арккотангенс.	
	2	Формулы для решений простейших тригонометрических уравнений.	
	3	Решение простейших тригонометрических уравнений.	
	4	Уравнения, решаемые разложением левой части на множители.	
	5	Тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным. Метод замены переменной.	
	6	Метод понижения порядка уравнения.	
	7	Однородные тригонометрические уравнения.	
	8	Решение тригонометрических уравнений методом преобразования с помощью тригонометрических формул.	
Раздел III. Начала математического анализа.			42
Тема 3.1. Последовательности.	Содержание учебного материала		4
	1	Последовательности. Способы задания и свойства	

Предел последовательности		числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Длина окружности и площадь круга как пределы последовательностей. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.	
	2	Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и её сумма. Непрерывность функции.	
Тема 3.2. Дифференциальное исчисление.	Содержание учебного материала		26
	1	Производная. Понятие о производной функции. Физический, геометрический и экономический смысл производной. Понятие о непрерывности функции и предельном переходе.	
	2	Производные основных элементарных функций	
	3	Производная суммы, разности, произведения и частного функций	
	4	Производная сложной функции.	
	5	Вычисление производных.	
	6	Применение непрерывности функции, решение неравенств методом интервалов.	
	7	Уравнение касательной к графику функции. Вторая производная, её физический и геометрический смысл	
	8	Применение производной к исследованию функций	
	9	Построение графиков функции с помощью производной	
	10	Вторая производная, её геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.	
	11	Производные обратной функции и композиции данной функции с линейной.	
	12	Наибольшее и наименьшее значения функции.	
	13	Применение производной при решении экономических задач.	
Тема 3.3. Интегральное исчисление.	Содержание учебного материала		12
	1	Первообразная и неопределенный интеграл. Таблица интегралов.	
	2	Нахождение неопределённых интегралов.	
	3	Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница	
	4	Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции	
	5	Вычисление площадей плоских фигур.	
	6	Примеры применения интеграла в экономике.	
Раздел IV. Геометрия			76
Тема 4.1. Прямые и плоскости в пространстве.	Содержание учебного материала		18
	1	Аксиомы стереометрии. Некоторые следствия аксиом стереометрии.	
	2	Взаимное расположение двух прямых в пространстве	
	3	Параллельность прямой и плоскости	
	4	Параллельность плоскостей	
	5	Параллельное проектирование. Изображение пространственных фигур на плоскости.	
	6	Перпендикулярность прямых.	

	7	Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Расстояние от точки до плоскости. Теорема о трёх перпендикулярах.	
	8	Углы между прямыми и плоскостями. Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей. Расстояние между скрещивающимися прямыми.	
	9	Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.	
Тема 4.2. Декартовы координаты и векторы в пространстве.	Содержание учебного материала		10
	1	Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Формула расстояния от точки до плоскости.	
	2	Векторы на плоскости (повторение). Понятие вектора в пространстве. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.	
	3	Проекция вектора на ось. Разложение вектора по ортам координатных осей. Координаты вектора	
	4	Угол между двумя векторами. Скалярное произведение векторов	
	5	Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач Самостоятельная работа	
Тема 4.3. Многогранники	Содержание учебного материала		32
	1	Понятие многогранника. Вершины, рёбра, грани многогранника. Развёртка. Теорема Эйлера.	
	2	Призма. Прямая и наклонная. Правильная призма.	
	3	Поверхность призмы.	
	4	Построение плоских сечений.	
	5	Параллелепипед. Куб	
	6	Симметрии в кубе и параллелепипеде.	
	7	Понятие объёма. Интегральная формула объёма. Объём прямоугольного параллелепипеда. Объём наклонного параллелепипеда.	
	8	Объём призмы.	
	9	Вычисление объёма призмы.	
	10	Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида.	
	11	Поверхность пирамиды.	
	12	Сечения пирамиды.	
	13	Объём пирамиды.	
	14	Вычисление объёма пирамиды.	
	15	Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объёмов подобных тел.	
	16	Правильные многогранники.	
Тема 4.4. Тела вращения.	Содержание учебного материала		16
	1	Цилиндр и его элементы. Основание, высота, образующая, развёртка. Осевое сечение и сечение, параллельное основанию.	

	2	Конус и его элементы. Основание, высота, образующая, развертка. Осевое сечение и сечение плоскостью, параллельной основанию. <i>Усеченный конус.</i>	
	3	Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Уравнение сферы.	
	4	Объем цилиндра и конуса.	
	5	Объем шара.	
	6	Понятие площади поверхности. Площадь поверхности сферы.	
	7	Боковая поверхность цилиндра и конуса.	
	8	Вычисление площади поверхности цилиндра, конуса, сферы.	
Раздел V. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.			16
Тема 5.1. Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала		6
	1	Основные понятия комбинаторики	
	2	Задачи на подсчет числа перестановок, размещений и сочетаний. Решение задач на перебор вариантов	
	3	Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля	
Тема 5.1. Элементы теории вероятностей.	Содержание учебного материала		6
	1	Событие, вероятность события. Вычисление вероятности с использованием формул комбинаторики.	
	2	Сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Вероятность произведения независимых событий. Условная вероятность. Вероятность суммы совместных и несовместных событий.	
	3	Дискретная случайная величина, закон её распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.	
Тема 5.2. Элементы математической статистики	Содержание учебного материала		4
	1	Элементы математической статистики: представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана	
	2	Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов.	
Итого			234

Тематика индивидуальных проектов Непрерывные дроби. Применение сложных процентов в экономических расчётах. Параллельное проектирование. Средние значения и их применение в статистике. Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве. Сложение гармонических колебаний. Графическое решение уравнений и неравенств. Правильные и полуправильные многогранники. Конические сечения и их применение в технике. Понятие дифференциала и его приложения. Схемы повторных испытаний Бернулли. Исследование уравнений и неравенств с параметром.	
Консультации	6
Промежуточная аттестация	18
ВСЕГО	258

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессии СПО и специальности СПО.
АЛГЕБРА	
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы)
Корни, степени, логарифмы	Ознакомление с понятием корня n -й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразования числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня n -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты
Преобразование алгебраических выражений	Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ	
Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них

Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для выводов формул приведения
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ	
Функции. Понятие непрерывности функции	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значения функции
Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции
Обратные функции	Изучение <i>понятия обратной функции</i> , определение вида и <i>построение графика обратной функции</i> , <i>нахождение ее области определения и области значений</i> . Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других

	<p>областях знания.</p> <p>Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков.</p> <p>Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.</p> <p><i>Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.</i></p> <p>Выполнение преобразования графиков</p>
НАЧАЛА МЕТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	
Последовательности	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов.</p> <p><i>Ознакомление с понятием предела последовательности.</i></p> <p>Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p> <p>Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии</p>
Производная и ее применение	<p>Ознакомление с понятием производной.</p> <p>Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</p> <p>Составление уравнения касательной в общем виде.</p> <p>Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной.</p> <p>Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой.</p> <p>Установление связи свойств функции и производной по их графикам.</p> <p>Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и нахождение экстремума</p>
Первообразная и интеграл	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной.</p> <p>Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона-Лейбница.</p> <p>Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.</p> <p>Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей</p>
УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА	
Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>Изучение теории равносильности уравнений и ее применения.</p> <p>Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p> <p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений.</p> <p>Повторение основных приемов решения систем.</p> <p>Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на</p>

	<p>множители, введения новых неизвестных, постановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов.</p> <p>Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств.</p> <p>Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.</p> <p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений</p>
ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ	
Основные понятия комбинаторики	<p>Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач.</p> <p>Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.</p> <p>Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления.</p> <p>Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.</p> <p>Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля.</p> <p>Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики</p>
Элементы теории вероятностей	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей.</p> <p>Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий</p>
Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)	<p>Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками.</p> <p>Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик</p>
ГЕОМЕТРИЯ	
Прямые и плоскости в пространстве	<p>Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений.</p> <p>Формулирование определений признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p>Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства).</p> <p>Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве.</p>

	<p>Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.</p> <p>Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. <i>Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника.</i></p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений.</p> <p>Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур.</p>
Многогранники	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств.</p> <p>Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников.</p> <p>Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений.</p> <p>Характеристика и изображение сечения, <i>развертки многогранников</i>, вычисление площадей и поверхностей.</p> <p>Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды.</p> <p>Применение фактов и сведений из планиметрии.</p> <p>Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач.</p> <p>Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач.</p> <p>Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач</p>
Тела и поверхности вращения	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств.</p> <p>Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере.</p> <p>Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения.</p> <p>Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел.</p> <p>Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи</p>
Измерения в геометрии	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами.</p> <p>Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии.</p> <p>Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов.</p> <p>Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения.</p> <p>Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы.</p> <p>Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных</p>
Координаты и векторы	<p>Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.</p> <p>Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками.</p>

	<p>Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами.</p> <p>Применение теории при решении задач на действия с векторами.</p> <p>Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов</p>
--	--

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебного предмета «Математика», должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Математики», оснащенный необходимым оборудованием: доска, мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, техническими средствами обучения: мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), экран.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Математика» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Математика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по математике.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Математика» студенты должны получить возможность доступа к электронным учебным материалам по математике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11. – М., Просвещение, 2021.
2. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
3. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности: учебн. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
4. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник: учебн. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
5. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
6. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень) учебник для 10-11 кл. – М., 2019.
7. Гусев В.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.
8. Колмогоров А.Н. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2019.
9. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 1). – М., 2019.
10. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 2). – М., 2019.
11. Луканкин Г.Л., Луканкин А.Г. Математика. Ч. 1: учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – М., 2019.
12. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник. – М., 2019.
13. Смирнова И.М. Геометрия. 10 (11) кл. – М., 2019.

Дополнительная литература:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021, «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования , утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта

среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).
6. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»
7. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10—11 кл. 2019.
8. Башмаков М.И. Математика: кн. для преподавателя: метод. пособие. – М., 2019.
9. Башмаков М.И. Цыганов Ш.И. Методическое пособие для подготовки к ЕГЭ. – М., 2014.
10. Колягин Ю.М., Ткачева М.В, Федорова Н.Е. и др. под ред. Жижченко А.Б. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10-11 кл. – М., 2019.
11. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 11 кл. – М., 2019.
12. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. – М., 2019.
13. Шарыгин И.Ф. Геометрия (базовый уровень) 10—11 кл. – 2019.

Интернет-ресурсы:

www.feior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

www.school-collecion.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02 15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № _____ от _____

Председатель методической цикловой комиссии

_____ Г.И. Табаксюрва

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

« ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Составитель Табаксюрва Г.И., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	5
4. Результаты освоения учебной дисциплины	6
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	25
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	36
8. Рекомендуемая литература	36

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

При отборе содержания учебной дисциплины «История» учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;

направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;

внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;

акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;

ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при исторических проблемах.

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;

процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;

образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;

социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;

эволюция международных отношений;

развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО социально – экономического профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);

исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);

мест исторических событий, памятников истории и культуры;

воинских мемориалов, памятников боевой славы;

мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППССЗ СПО с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППСЗ место учебной дисциплины «История» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

становление гражданской позиции как активного и ответственного члена – российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовность к служению Отечеству, его защите;

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать – в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом,

представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

5. Структура и содержание учебной дисциплины

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

При реализации содержания учебной дисциплины «История» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования объем образовательной программы по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования составляет 78 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	78
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	78
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

5.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества		2
1.1 Тема Введение Древнейшая стадия истории человечества	<i>Содержание учебного материала</i> Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Родовая община. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России. Неолитическая революция и ее последствия. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.	2 2
Раздел 2. Цивилизации Древнего мира		4
Тема 2.1. Расцвет цивилизаций бронзового века и железный век Востока. Античная цивилизация	<i>Содержание учебного материала</i> Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира - древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации. Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности.	2 2

	<p>Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.</p> <p>Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты.</p> <p>Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Кризис Римской империи. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.</p>	
Тема 2.2. Религии Древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Культура и религия Древнего мира. Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры.</p>	2
Раздел 3. От Древней Руси к Российскому государству		16
Тема 3.1 Племена и народы Восточной Европы в Древности. Формирование основ государственности восточных славян	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.</p>	2
Тема 3.2 Россия – великая наша держава	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.</p>	2
Тема 3.3 Рождение Киевской Руси.	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. Крещение Руси:</p>	2

Крещение Руси.	причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности. Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха.	
Тема 3.4 Русь и ее соседи в XI–XII вв.	<i>Содержание учебного материала</i> Древняя Русь и ее соседи.	2 2
Тема 3.5 Древняя Русь в эпоху политической раздробленности	<i>Содержание учебного материала</i> Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель. Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись. Иконы. Развитие местных художественных школ.	2 2
Тема 3.6 Борьба Руси с монгольскими завоевателями	<i>Содержание учебного материала</i> Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.	2 2
Тема 3.7 Александр Невский как спаситель Руси	<i>Содержание учебного материала</i> Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.	2 2
Тема 3.8 Русь на пути к возрождению	<i>Содержание учебного материала</i> Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение. Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды.	2 2
Раздел 4. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству		10
Тема 4.1. От Руси к России	<i>Содержание учебного материала</i> Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти.	2 2

	Судебник 1497 года. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.	
Тема 4.2. Россия в царствование Ивана Грозного	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Россия в правление Ивана Грозного. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.	
Тема 4.3 Смута и её преодоление	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений.	2
Тема 4.4. Россия в середине и конце XVII века	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Новые явления в экономике страны: возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами.	2
Тема 4.5 Волим под царя восточного, православного	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.	2
Раздел 5 Россия в XVIII веке		6
Тема 5.1 Пётр Великий. Строитель великой империи	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.	2
Тема 5.2 Россия во	<i>Содержание учебного материала</i>	2

2-й половине XVIII века	<p>Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.</p> <p>Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение.</p>	2
Тема 5.3 Отторженная возвратих	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.	2
Раздел 6. Российская империя в XIX веке		12
Тема 6.1 Россия в 1-й половине XIX века	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	<p>Внутренняя политика в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Проект М.М.Сперанского. Учреждение Государственного совета. Изменение внутривластного курса Александра I в 1816 —1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.</p> <p>Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.</p> <p>Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Теория официальной народности (С. С. Уваров).</p>	2
Тема 6.2 Крымская война – «Пиррова победа Европы»	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.	2
Тема 6.3. Интеллектуальная и	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Общественное движение во второй четверти XIX века. Оппозиционная общественная мысль.	2

художественная жизнь России в 1-й половине XIX века	«Философическое письмо» П.Я. Чаадаева. Славянофилы (К.С. И И.С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А.С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К.Д. Кавелин, С.М. Соловьев, Т.Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А.И. Герцен, Н.П. Огарев, В.Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А.И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.	
Тема 6.4. Россия в эпоху великих реформ Александра II	Содержание учебного материала	2
	Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века. Контрреформы. Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Подготовка крестьянской реформы. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860 — 1870-х годов. «Конституция М.Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.	2
Тема 6.5. Пореформенная Россия. Россия в системе международных отношений во 2-й половине XIX века	Содержание учебного материала	2
	Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н.Х. Бунге, С.Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства. Внешняя политика России во второй половине XIX века. Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877 — 1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.	2
Тема 6.6. Интеллектуальная и художественная жизнь в пореформенной России	Содержание учебного материала	2
	Общественное движение во второй половине XIX века. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения. Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н.И. Лобачевский, Н.И. Пирогов, Н.Н. Зинин, Б.С. Якоби, А.Г. Столетов, Д.И. Менделеев, И.М. Сеченов и др.). Расширение сети школ и	2

	университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В.А. Жуковский, А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов, Н.В. Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н.А. Некрасов, И.С. Тургенев, Л.Н. Толстой, Ф.М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М.И. Глинка, П.И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.	
Раздел 7. От Новой истории к Новейшей		4
Тема 7.1 Гибель империи	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.	2
Тема 7.2 Приход большевиков к власти	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И. Лениным. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Установление однопартийного режима. Гражданская война в России. Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.	2
Раздел 8 Межвоенный период		6
Тема 8.1 От великих	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия.	2

потрясений к Великой победе	Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.	
Тема 8.2 Вторая мировая война: причины, ход, значение	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Накануне мировой войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941 — 1945 годах. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Второй период Второй мировой войны. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.	2
Тема 8.3 Вставай, страна огромная	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	2
Раздел 9 Соревнование социальных систем. Современный мир		8
Тема 9.1. В буднях великих строек	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.	2
Тема 9.2. «Холодная война»	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Создание ООН и ее деятельность. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии.	2

	<p>Война в Корее. Гонка вооружений.</p> <p>Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Многополярный мир, его основные центры.</p>	
<p>Тема 9.3 К «общему рынку» и «государству всеобщего благоденствия». Научно-технический прогресс</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	2
	<p>Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.</p> <p>Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я. Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б. Тито.</p> <p>Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.</p> <p>«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века. Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.</p>	2
<p>Тема 9.4 СССР в 1960-х — начале 1980-х годов</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	2
	<p>Противоречия внутривластного курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты.</p>	2

	Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.	
Раздел 10 Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков		10
Тема 10.1 От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	<i>Содержание учебного материала</i> Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.	2 2
Тема 10.2 Россия XXI век	<i>Содержание учебного материала</i> Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.	2 2
Тема 10.3 История антироссийской пропаганды	<i>Содержание учебного материала</i> Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.	2 2
Тема 10.4 Слава русского оружия	<i>Содержание учебного материала</i> Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно- промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения.	2 2

	Современный российский ВПК и его новейшие разработки.	
Тема 10.5. Россия в деле	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импорт замещения и технологических рывков.	2
<p>Примерные темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов</p> <p>Происхождение человека: дискуссионные вопросы. Начало цивилизации. Древний Восток и Античность: сходство и различия. Основы российской истории. Происхождение Древнерусского государства. Русь в эпоху раздробленности. Возрождение русских земель (XIV—XV века). Рождение Российского централизованного государства. Смутное время в России. Россия в XVII веке: успехи и проблемы. Наш край с древнейших времен до конца XVII века. Истоки модернизации в Западной Европе. Революции XVII—XVIII веков как порождение модернизационных процессов. Страны Востока в раннее Новое время. Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века). Россия XVIII века: победная поступь империи. Наш край в XVIII веке. Рождение индустриального общества. Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние. Отечественная война 1812 года. Россия XIX века: реформы или революция. Наш край в XIX веке. Мир начала XX века: достижения и противоречия. Великая российская революция. Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития. Советский вариант модернизации: успехи и издержки. Наш край в 1920—1930-е годы. Вторая мировая война: дискуссионные вопросы. Великая Отечественная война: значение и цена Победы.</p>		

<p>Наш край в годы Великой Отечественной войны. От индустриальной цивилизации к постиндустриальной. Конец колониальной эпохи. СССР: триумф и распад. Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов. Российская Федерация и глобальные вызовы современности. Наш край на рубеже XX—XXI веков.</p>	
<i>Всего</i>	78

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории.
1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА	
Происхождение человека. Люди эпохи палеолита	Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.
Неолитическая революция и ее последствия	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства
2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА	
Древнейшие государства	Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ.
Великие державы Древнего Востока	Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав. Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирийской, Персидской держав. Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая.
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Древняя Греция	Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта). Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий. Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма.
Древний Рим	Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат». Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии
Культура и религия Древнего	Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире.

мира	<p>Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства.</p> <p>Объяснение причин зарождения научных знаний. Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие.</p>
3. ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ	
Россия- великая наша держава	<p>Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.</p>
Образование Древнерусского государства	<p>Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований.</p> <p>Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружи́на», «государство».</p> <p>Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей</p>
Крещение Руси и его значение	<p>Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах.</p> <p>Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси</p>
Содержание обучения	<p>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
Общество Древней Руси	<p>Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц.</p> <p>Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха)</p>
Раздробленность на Руси	<p>Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности.</p> <p>Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси.</p> <p>Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель</p>
Монгольское завоевание и его последствия	<p>Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний.</p> <p>Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей.</p> <p>Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения</p>
Начало возвышения Москвы	<p>Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы.</p> <p>Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского.</p> <p>Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси.</p> <p>Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России</p>
Образование единого Русского	<p>Указание на исторической карте роста территории Московской Руси.</p> <p>Составление характеристики Ивана III.</p>

государства	Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения.
4. РОССИЯ В XVI:—XVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ	
Россия в правление Ивана Грозного	Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства.
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного.
Смутное время начала XVII века	Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально-освободительное движение». Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II. Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского. Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России
Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения	Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке. Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России. Раскрытие причин народных движений в России XVII века. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века».
Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке	Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти. Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви. Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке.
Волим под царя восточного, православного	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.
5. РОССИЯ В XVIII ВЕКЕ	
Пётр Великий. Строитель великой	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). Формирование нового курса развития России:

империи	западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.
Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения	Характеристика основных черт социально-экономического развития России в середине — второй половине XVIII века. Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева.
Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века	Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях). Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах. Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения. Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода.
Отторженная возвратих	Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
6. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ	
Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века	Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.). Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал. Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков)
Движение декабристов	Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.)
Внутренняя политика Николая I	Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса. Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы).
Общественное движение во	Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление

второй четверти XIX века	общего и различного. Высказывание суждений о том, какие идеи общественно-политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии).
Внешняя политика России во второй четверти XIX века	Составление обзора ключевых событий внешней политики России во второй четверти XIX века (европейской политики, Кавказской войны, Крымской войны), их итогов и последствий. Анализ причин и последствий создания и действий антироссийской коалиции в период Крымской войны
Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы	Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860 — 1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра II и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Характеристика внутренней политики Александра III в 1880 — 1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ
Общественное движение во второй половине XIX века	Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации). Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Экономическое развитие во второй половине XIX века	Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы). Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XIX века, концу XIX века.
Крымская война — «Пиррова победа Европы»	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.
7. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ	
Гибель империи	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.
Революция 1905—1907 годов в России	Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905 — 1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия».
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами). Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в

	ходе революции. Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905 — 1907 годов в своем регионе. Оценка итогов революции 1905 — 1907 годов
Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов	Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны
Февральская революция России. Февраль Октябрю	Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года. От Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета. к Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны — осени 1917 года.
Октябрьская революция России и ее последствия	Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута)
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Гражданская война в России	Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе. Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий
8. МЕЖВОЕННЫЙ ПЕРИОД	
От великих потрясений Великой победе	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.
Новая экономическая политика Советской России. Образование СССР	Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР. Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутрипартийной борьбы в 1920 — 1930-е годы.
Индустриализация и коллективизация в СССР	Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов.
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка»,

	<p>«стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ».</p> <p>Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта)</p>
Вторая мировая война: причины, ход, значение	<p>Накануне мировой войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.</p> <p>Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941 — 1945 годах. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления.</p> <p>Второй период Второй мировой войны. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.</p>
Вставай, страна огромная	<p>Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.</p>
9. Соревнование социальных систем. Современный мир	
В буднях великих строек	<p>Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.</p>
Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны»	<p>Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны.</p> <p>Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.</p> <p>Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков</p>
К «общему рынку» и «государству всеобщего благоденствия». Научно-технический прогресс	<p>Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции.</p> <p>Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.</p> <p>Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Антикоммунистическое восстание в</p>

	<p>Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.</p> <p>Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.</p> <p>«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.</p> <p>Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.</p>
СССР в 1960-х — начале 1980-х годов	<p>Противоречия внутривластного курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.</p>
Содержание обучения	<p>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
	<p>Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И. Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события)</p>
10. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX—XXI ВЕКОВ	
От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	<p>Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики — цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.</p>
Россия. XXI век	<p>Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.</p>
История антироссийской	<p>Ливонская война — истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» — антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта.</p>

пропаганды	Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.
Слава русского оружия	Ранние этапы истории русского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.
Россия в деле	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импорт замещения и технологических рывков.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по истории, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «История» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «История», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «История» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

- Аверьянов К. А., Ромашов С. А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. – М., 2020.
- Артасов И. А. Данилов А. А., Крицкая Н., 2020.

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: электронный учебно- методический комплекс.– М., 2017

Булдаков В. П., Леонтьева Т. Г. Война, породившая революцию. – М., 2020.

Вторая мировая война в истории человечества: 1939—1945 гг. Материалы международной научной конференции / Под ред. С. В. Девятова и др. – М., 2020.

Дорожина Н. И. Современный урок истории. – М., 2020.

Древняя Русь в средневековом мире: энциклопедия. / Сост. Е. А. Мельникова, В. Я. Петрухин. –М., 2020.

Краткий курс истории ВКП(б). Текст и его история. В 2 ч. / Сост. М. В. Зеленев, Д. Бренденберг. – М., 2020.

Критический словарь Русской революции: 1914—1921 гг. / Сост. Э. Актоп, У. Г. Розенберг, В. Ю. Черняев. СПб, 2020.

Мусатов В. Л. Второе «освобождение» Европы. –М., 2020.

Розенталь И. С., Валентинов Н. и другие. XX век глазами современников. –М., 2020.

Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. –М., 2020.

Формирование территории Российского государства. XVI — начало XX в. (границы и геополитика) / Под ред. Е. П. Кудрявцевой. – М., 2020.

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/163).

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369)

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2020.

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М., 2020.

Шевченко Н. И. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. — М., 2020.

История России. 1900—1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А.В.Филиппова, А.А.Данилова. — М., 2020.

Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. — 2020. — № 13. — С. 10 — 124.

Интернет-ресурсы

www.gumer.info (Библиотека Гумер).

www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).

www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа).

www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам). <https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).

<https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека). www.wco.ru/icons (Виртуальный каталог икон). www.militera.lib.ru (Военная литература: собрание текстов). www.world-war2.chat.ru (Вторая Мировая война в русском Интернете). www.kulichki.com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).

www.old-rus-maps.ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).

www.biograf-book.narod.ru (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

www.magister.msk.ru/library/library.htm (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).

www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).

www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал).

www.history.tom.ru (История России от князей до Президента).

www.statehistory.ru (История государства).

www.kulichki.com/grandwar («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).

www.raremaps.ru (Коллекция старинных карт Российской империи). www.old-maps.narod.ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России). www.mifologia.chat.ru (Мифология народов мира). www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

www.liber.rsuh.ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»). www.august-1914.ru (Первая мировая война: интернет-проект). www.9may.ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»). www.temples.ru (Проект «Храмы России»).

www.radzivil.chat.ru (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).

www.borodulincollection.com/index.html (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).

www.rusrevolution.info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).

www.rodina.rg.ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал). www.all-photo.ru/empire/index.ru.html (Российская империя в фотографиях). www.fershal.narod.ru (Российский мемуарий). www.avorhist.ru (Русь Древняя и удельная).

www.memoirs.ru (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях). www.scepsis.ru/library/history/page1 (Скепис: научно-просветительский журнал). www.arhivtime.ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

www.sovmusic.ru (Советская музыка).

www.infolib.info (Университетская электронная библиотека Infolio).
www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).

www.library.spbu.ru (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ). www.ec-dejavu.ru
(Энциклопедия культур BeJaVu).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественно-научных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
« ___ » _____ 202__ г.

Протокол № _ от «___» _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ М.А.Ермолаева

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Составитель: руководитель физвоспитания В.П. Волков

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	6
4. Результаты освоения учебной дисциплины	7
5. Структура и содержание учебной дисциплины	8
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	13
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	16
8. Рекомендуемая литература	17
Приложения	19

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целостного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного

процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

физкультурно-оздоровительной деятельностью;

спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;

введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психофизиологическими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика, ушу, стретчинг, таэквондо, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.). Вариативные компоненты содержания обучения выделены курсивом.

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Используя результаты медицинского осмотра студента, его индивидуальное желание заниматься тем или иным видом двигательной активности, преподаватель физического воспитания распределяет студентов в учебные отделения: спортивное, подготовительное и специальное.

На *спортивное* отделение зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. Занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

На *подготовительное* отделение зачисляются студенты основной и подготовительной медицинских групп. Занятия носят оздоровительный характер и направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся.

На *специальное* отделение зачисляются студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими студентами нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты.

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного

общего образования, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования составляет 117 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	117
в т.ч. в форме практической подготовки	115
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	115
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

5. 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов
1	2	3
Раздел 1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО.	Содержание учебного материала	2
	1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	2
Раздел 2. Лёгкая атлетика		30
Тема 2.1. Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике.	Содержание учебного материала	2
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Специально-беговые упражнения: бег с высоким подниманием бедра, бег на прямых ногах, приставной шаг, подскоки и т.д.	
	Практические занятия	2
	1. Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике. Обучение и совершенствование техники специально-беговых упражнений.	2
Тема 2.2. Техника бега на короткие дистанции	Содержание учебного материала	6
	Обучение и совершенствование техники бега на короткие дистанции, бег по прямой, финиширование.	
	Практические занятия	6
	1. Техника бега на короткие дистанции. Техника бега по прямой, финиширование.	2
	2. Техника бега на короткие дистанции. Техника бега по прямой, финиширование.	2
3. Техника бега на короткие дистанции. Приём контрольных нормативов - бег 100м.	2	
Тема 2.3. Техника бега на средние дистанции	Содержание учебного материала	6
	Обучение и совершенствование техники бега на короткие дистанции, бег по прямой, бег по виражу, финиширование.	
	Практические занятия	6
	1. Техника бега на средние дистанции. Техника бега по виражу	2
2. Техника бега на средние дистанции. Техника бега по виражу	2	

	3. Приём контрольных нормативов- бег 500м.дев; 1000м.юн.	2
Тема 2.4. Техника бега на длинные дистанции	Содержание учебного материала	6
	Обучение и совершенствование техники бега на короткие дистанции, бег по прямой, финиширование, правильное дыхание.	
	Практические занятия	6
	1.Кроссовая подготовка. ОФП.	2
	2. Кроссовая подготовка. ОФП.	2
	3.Приём контрольных нормативов- бег 2км.дев; 3км.юн.	2
Тема 2.5. Техника прыжка в длину с места.	Содержание учебного материала	6
	Обучение и совершенствование техники прыжка в длину с места, рассмотреть все фазы в технике прыжка.	
	Практические занятия	6
	1.Техника прыжка в длину с места. Техника отталкивания, фаза полёта, техника приземления.	2
	2. Техника прыжка в длину с места. Техника отталкивания, фаза полёта, техника приземления.	2
	3.Приём контрольных нормативов.	2
Тема 2.6. Техника метания гранаты.	Содержание учебного материала	4
	Обучение и совершенствование техники метания гранаты, вспомнить способы хвата снаряда, рассмотреть все фазы техники.	
	Практические занятия	4
	1.Способы держания снаряда, техника разбега. Техника финального усилия.	2
	2.Прием контрольных нормативов.	2
Раздел 3. Спортивные игры		85
Тема 3.1. Мини – футбол.	Содержание учебного материала	14
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Правила игры, приемы. Техника удара и остановки мяча. Командно-тактические действия игроков в нападении и защите.	
	Практические занятия	14
	1. Техника безопасности на занятиях по мини-футболу. Правила игры.	2
	2. Техника удара внешней и внутренней стороной подъема.	2
	3. Техника удара носком, пяткой.	2
	4. Прием контрольных нормативов.	2
	5. Техника остановки летящего мяча внутренней стороной стопы и серединой подъема.	2
6. Техника остановки катящегося и опускающегося мяча подошвой.	2	
	7. Командно – тактические действия игроков в нападении и защите.	2
Тема 3.2. Баскетбол	Содержание учебного материала	26

	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Правила игры. Техника ловили и передачи. Техника ведения и бросков. Командно-тактические действия игроков в нападении и защите.	
	Практические занятия	26
	1. Техника безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры.	2
	2. Техника ловли и передачи мяча одной рукой от плеча и другими различными способами (крюком, из-за головы, за спину).	2
	3. Техника ведения мяча в движении правой и левой рукой.	2
	4. Прием контрольных нормативов	2
	5. Техника броска мяча в кольцо с места.	2
	6. Техника броска мяча в кольцо в движении.	2
	7. Техника броска мяча в кольцо со штрафной линии.	2
	8. Прием контрольных нормативов.	2
	9. Техника поворотов и передвижений	2
	10. Техника вырывания и выбивания мяча	2
	11. Обманные действия	2
	12. Командно – тактические действия игроков в нападении и защите.	2
	13. Командно – тактические действия игроков в нападении и защите.	2
Тема 3.3. Волейбол	Содержание учебного материала	34
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Правила игры. Техника передачи сверху и снизу двумя руками. Техника подачи. Командно-тактические действия игроков в нападении и защите.	
	Практические занятия	34
	1. Техника безопасности на занятиях по волейболу. Правила игры. Стойки и перемещения волейболиста.	2
	2. Техника передачи мяча двумя руками сверху в парах из различных исходных положений.	2
	3. Техника передачи мяча двумя руками сверху в парах через сетку.	2
	4. Прием контрольных нормативов.	2
	5. Прием контрольных нормативов	2
	6. Техника передачи мяча двумя руками снизу в парах из различных исходных положений.	2
	7. Техника передачи мяча двумя руками снизу в парах через сетку.	2
	8. Прием контрольных нормативов.	2
	9. Прием контрольных нормативов	2
10. Техника нижней прямой подачи мяча через сетку.	2	
11. Прием контрольных нормативов.	2	

	12. Приём контрольных нормативов	2
	13. Техника верхней прямой подачи мяча через сетку.	2
	14. Прием контрольных нормативов	2
	15. Приём контрольных нормативов	2
	16. Командно-тактические действия игроков в нападении и защите.	2
	17. Командно-тактические действия игроков в нападении и защите.	2
Тема 3.4. Настольный теннис	Содержание учебного материала	11
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Правила игры. Техника толчка, наката, подрезки шарика. Техника подачи и приема подачи мяча. Техника игры атакующего и против атакующего.	
	Практические занятия	11
	1. Техника безопасности на занятиях по настольному теннису. Правила игры. Способы держания ракетки, разновидности хвата, стойки и перемещения игрока.	2
	2. Техника толчка и наката шарика. Техника подрезки шарика.	2
	3. Техника подачи и приема подачи.	2
	4. Тактика игры атакующего и против атакующего.	2
	5. Тактика игры атакующего и против атакующего.	2
6. Учебная игра по правилам.	1	
Всего:		117

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)
1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены
2. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля
3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования
ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
<i>Учебно-методические занятия</i>	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирую-

	<p>щими упражнениями.</p> <p>Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.</p> <p>Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p>
<i>Учебно-тренировочные занятия</i>	
1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	<p>Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).</p> <p>Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.</p> <p>Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов</p>
2. Лыжная подготовка	<p>Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные.</p> <p>Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.</p> <p>Сдача на оценку техники лыжных ходов.</p> <p>Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом.</p> <p>Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
3. Гимнастика	<p>Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения.</p> <p>Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики</p>
4. Спортивные игры	<p>Освоение основных игровых элементов.</p> <p>Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке</p>

	<p>пространственных, временных и силовых параметров движения.</p> <p>Развитие личностно-коммуникативных качеств.</p> <p>Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.</p> <p>Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.</p> <p>Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации</p>
Виды спорта по выбору	<p>Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью.</p> <p>Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений</p>
1. Ритмическая гимнастика	<p>Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.</p> <p>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий</p>
2. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	<p>Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики.</p> <p>Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья.</p> <p>Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой.</p> <p>Заполнение дневника самоконтроля</p>
Содержание обучения	<p>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
4. Дыхательная гимнастика	<p>Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы.</p> <p>Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой.</p> <p>Умение осуществлять самоконтроль. Участие в соревнованиях</p>
5. Спортивная аэробика	<p>Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта.</p> <p>Участие в соревнованиях.</p> <p>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике).</p> <p>Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах.</p> <p>Соблюдение техники безопасности</p>
Внеаудиторная самостоятельная работа	<p>Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта.</p> <p>Участие в соревнованиях.</p> <p>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах.</p> <p>Соблюдение техники безопасности</p>

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебной дисциплины «Физическая культура», должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Все объекты,

которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования могут быть использованы:

тренажерный зал;

плавательный бассейн;

лыжная база с лыжехранилищем;

специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики, хореографии, единоборств и др.);

открытые спортивные площадки для занятий: баскетболом; бадминтоном, волейболом, теннисом, мини-футболом, хоккеем;

футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.

В зависимости от возможностей материально-технической базы и наличия кадрового потенциала перечень учебно-спортивного оборудования и инвентаря может быть дополнен.

Для проведения учебно-методических занятий целесообразно использовать комплект мультимедийного и коммуникационного оборудования: электронные носители, компьютеры для аудиторной и внеаудиторной работы.

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Барчуков И.С., Назаров Ю.Н., Егоров С.С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В.Я.Кикотя, И.С.Барчукова. — М., 2019.

Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2019.

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2019.

Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Сайганова Е.Г., Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие. — М., 2019. — (Бакалавриат).

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369).

Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2019.

Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2019.

Кабачков В.А. Полиевский С.А., Буров А.Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. — М., 2019

Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. — М., 2019.

Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. — Тюмень, 2019.

Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2019.

Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н.Ф.Басова. — 3-е изд. — М., 2019.

Хомич М.М., Эммануэль Ю.В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С. В. Матвеева. — СПб., 2019.

Интернет-ресурсы

www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

Оценка уровня физических способностей студентов

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16- 17	4,4 и выше 4,3	5,1—4,8 5,0 —4,7	5,2 и ниже 5,2	4,8 и выше 4,8	5,9—5,3 5,9 —5,3	6,1 и ниже 6,1
2	Координационные	Челночный бег 310 м, с	16- 17	7,3 и выше 7,2	8,0—7,7 7,9 —7,5	8,2 и ниже 8,1	8,4 и выше 8,4	9,3—8,7 9,3 —8,7	9,7 и ниже 9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16 -17	230 и выше 240	195—210 205—220	180 и ниже 190	210 и выше 210	170—190 170—190	160 и ниже 160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16- 17	1500 и выше 1 500	1300—1400 1300—1400	1100 и ниже 1100	1 300 и выше 1 300	1050—1200 1050—1200	900 и ниже 900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16- 17	15 и выше 15	9—12 9—12	5 и ниже 5	20 и выше 20	12—14 12—14	7 и ниже 7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, количество раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16- 17	11 и выше 12	8—9 9—10	4 и ниже 4	18 и выше 18	13—15 13—15	6 и ниже 6

Оценка уровня физической подготовленности юношей основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3 000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3x10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики; - производственной гимнастики; - релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

Оценка уровня физической подготовленности девушек основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
7. Координационный тест — челночный бег 3x10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики; - производственной гимнастики; - релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

Требования к результатам обучения студентов специального учебного отделения

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Владеть элементами техники движений: релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Владеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкура, кроссовой и лыжной подготовки).
- Владеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на перекладине (юноши);
 - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 100 м;
 - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
 - тест Купера — 12-минутное передвижение;
 - плавание — 50 м (без учета времени);
 - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальностям социально-экономического профиля
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)
38.02.07 Банковское дело
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
математических и естественнонаучных
дисциплин

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«___» _____ 202__ г.

Председатель методической цикловой
комиссии _____ Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Составитель _____ В.В. Кармаев

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	5
4. Результаты освоения учебной дисциплины	5
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	13
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	14
8. Рекомендуемая литература	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. По итогам изучения дисциплины у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

- **личностных:**
 - развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;
 - формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
 - исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- **метапредметных:**

овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли вовремя и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

формирование установки на здоровый образ жизни;

развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

- **предметных:**

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования составляет 39 часов

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	39
в т. ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.	
теоретическое обучение	39
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

5.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Введение	Содержание учебного материала	2
	Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении специальности СПО.	2
Раздел 1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья		12
Тема 1.1	Содержание учебного материала	12
Здоровье и здоровый образ жизни	<p>1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.</p> <p>2. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.</p>	12

	<p>3. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.</p> <p>4. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».</p> <p>Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.</p> <p>5. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.</p> <p>6. Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.</p>	
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		25
Тема 2.1 Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	Содержание учебного материала	2
	1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2
Тема 2.2	Содержание учебного материала	8

Защита от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.). Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	8
	2. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	
	3. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	
	4. Изучение первичных средств пожаротушения. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	
Тема 2.3 Государственная система обеспечения безопасности населения	Содержание учебного материала	2
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. История создания системы защиты РФ.	2
Тема 2.4 Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.	Содержание учебного материала	2
	1. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.	2
Тема 2.5 Современные средства поражения и их поражающие факторы. Организация защиты населения	Содержание учебного материала	2
	1. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.	2
Тема 2.6 Организация инженерной защиты населения	Содержание учебного материала	2
	1. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.	2

Тема 2.7 Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала	2
	1. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.	2
Тема 2.8 Аварийно-спасательные и другие неотложные работы.	Содержание учебного материала	2
	1. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.	
Тема 2.9 Чрезвычайные ситуации военно-политического характера	Содержание учебного материала	2
	1. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	2
Тема 2.10 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	Содержание учебного материала	1
	1. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения РФ от ЧС мирного времени.	1
<p>Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эволюция среды обитания, переход к техносфере. • Взаимодействие человека и среды обитания. • Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества. • Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе. • Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья. • Факторы, способствующие укреплению здоровья. • Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы. • Роль физической культуры в сохранении здоровья. 		

- Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
- Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
- Табакокурение и его влияние на здоровье.
- Наркотики и их пагубное воздействие на организм.
- Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
- Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
- Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
- Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
- Терроризм как основная социальная опасность современности.
- Космические опасности: мифы и реальность.
- Современные средства поражения и их поражающие факторы.
- Оповещение и информирование населения об опасности.
- Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
- Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
- МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
- Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
- Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
- Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
- Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
- Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
- Символы воинской чести.
- Патриотизм и верность воинскому долгу.
- Дни воинской славы России.
- Города-герои Российской Федерации.
- Города воинской славы Российской Федерации.
- Профилактика инфекционных заболеваний.
- Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
- СПИД — чума XXI века.
- Оказание первой помощи при бытовых травмах.
- Духовность и здоровье семьи.
- Здоровье родителей — здоровье ребенка.
- Формирование здорового образа жизни с пеленок.

<ul style="list-style-type: none">• Как стать долгожителем?• Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.• Политика государства по поддержке семьи.	
Всего	39

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	<p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	<p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.</p> <p>Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.</p> <p>Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести</p>
4. Основы медицинских знаний	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины</p>

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Помещение кабинета основ безопасности жизнедеятельности должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)¹. Оно должно быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2019.

Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2019.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2021.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2021.

Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2020.

Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2020.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2019.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2019.

Микрюков В. Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2019.

Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2019.

Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. — М., 2019.

Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю. Л. — М., 2019.

Топоров И. К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10-11 кл. — М., 2019.

Смирнов А. Т., Мишин Б. И., Васнев В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10-11 кл. — М., 2019.

100 вопросов – 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. — М., 2019.

Смирнов А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд. /А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, В. А. Васнев; под ред. А. Т. Смирнова. — 8-е изд.; перераб. — М., 2019.

Смирнов А. Т., Мишин Б. И., Васнев В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл.- М., 2019.

Смирнов А. Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10-11 кл. / А. Т. Смирнов, М. В. Маслов; под ред. А. Т. Смирнова. — М., 2019.

Дополнительные источники:

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

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369)

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (действующая редакция) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» ((действующая редакция) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Армия государства Российского и защита Отечества / под ред. В. В. Смирнова. — М., 2013.

Васнев В. А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В. А. Васнев, С.А. Чиненный. - М., 2019.

Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2019. - № 5.

Дуров В. А. Русские награды XVIII – начала XX в. / В. А. Дуров. – 2 – е изд., доп. – М., 2019.

Дуров В. А. Отечественные награды / В. А. Дуров. – М.: Просвещение, 2019.

Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2019.

Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2019. – № 2.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2019.

Лях В. И. Физическая культура: Учеб. для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений / В. И. Лях, А. А. Зданевич; под ред. В. И. Ляха. – М., 2018– 2019.

Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2019.

Назарова Е.Н., Жиллов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2019.

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2019.

Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников, Р. А. Дурнев, Э. Н. Аюбов]; под ред. А. Т. Смирнова. – М., 2019.

Петров С. В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С. В. Петров, В. Г. Бубнов. – М., 2019.

Смирнов А. Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений. / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, П. В. Ижевский; под общ. ред. А. Т. Смирнова. – 6-е изд. – М., 2019.

Справочники, энциклопедии

Большой энциклопедический словарь. – М., 2019.

Изотова М.А., Царева Т.Б. Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2019.

Ионина Н. А. 100 великих наград. — М., 2019.

Каменев А. И. Энциклопедия русского офицера. — М., 2019.

Каторин Ю. Ф. Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2019.

Лубченков Ю. Н. Русские полководцы. — М., 2019.

Интернет-ресурсы

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ). www.mvd.ru (сайт МВД РФ). www.mil.ru (сайт Минобороны). www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).

www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии). www.booksgid.com (Boo[^] Gid. Электронная библиотека).

www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

www.ru/book (Электронная библиотечная система).

www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»). www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).

www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность). www.militera.lib.ru (Военная литература).

catalog.iot.ru – каталог образовательных ресурсов в сети Интернет.

geo-book.ru – учебные пособия и книги

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АСТРОНОМИЯ

для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и общих естественнонаучных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-воспитательной работе _____ Л.В. Волкова
«__» _____ 20__ г.

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ М.А.Ермолаева

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Составитель: Л.П.Демина, преподаватель ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	5
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	5
4. Результаты освоения учебной дисциплины	6
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	9
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	11
8. Рекомендуемая литература	13

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», и методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года).

В настоящее время важнейшие цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Изучение астрономии на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей:

осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественно-научной картины мира;

приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;

формирование научного мировоззрения;

формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

В основе учебной дисциплины «Астрономия» лежит установка на формирование у обучающихся основ знаний о методах и результатах научных исследований, фундаментальных законах природы небесных тел и Вселенной в целом.

Астрономия, завершая физико-математическое образование учащихся, знакомит их с современными представлениями о строении и эволюции Вселенной и способствует формированию научного мировоззрения.

Курс астрономии призван способствовать формированию современной научной картины мира, раскрывая развитие представлений о строении Вселенной как одной из важнейших сторон длительного и сложного пути познания человечеством окружающей природы и своего места в ней.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования астрономия изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, основывается на знаниях обучающихся, полученных при изучении физики, химии, географии и математики.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность – небольшой объём часов, отпущенных на изучение астрономии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

Реализация дедуктивного подхода к изучению астрономии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Важную роль в освоении курса играют проводимые во внеурочное время собственные наблюдения учащихся. Специфика планирования этих наблюдений определяется двумя обстоятельствами. Во-первых, они (за исключением наблюдения солнца) должны проводиться в вечернее или ночное время. Во-вторых, объекты, природа которых изучается на том или ином занятии, могут быть в это время недоступны для наблюдений. При планировании наблюдений этих объектов, в особенности планет, необходимо учитывать условия их видимости.

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов, овладевающих специальностями СПО социально-экономического профиля профессионального образования, представлен примерный перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов.

В процессе изучения астрономии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов;

формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;

формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;

формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеучебной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки.

межпредметных:

находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный, классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения;

анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения;

на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента, прогнозирования;

выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;

извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать;

готовить сообщения и презентации с использованием материалов, полученных из Интернета и других источников.

предметных:

сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звёзд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-практическом развитии;

осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **знать**:

воспроизводить сведения по истории развития астрономии, о ее связях с физикой и математикой

формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака

классифицировать основные периоды эволюции Вселенной с момента начала ее расширения – Большого взрыва

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **уметь**:

воспроизводить определения терминов и понятий (созвездие, высота и кульминация звезд и Солнца, эклиптика, местное, поясное, летнее и зимнее время)

объяснять наблюдаемые невооруженным глазом движения звезд и Солнца на различных географических широтах, движение и фазы Луны, причины затмений Луны и Солнца

применять звездную карту для поиска на небе определенных созвездий и звезд

использовать полученные ранее знания для объяснения устройства и принципа работы телескопа – объяснять необходимость введения високосных лет и нового календарного стиля.

5. Структура и содержание учебной дисциплины

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» в пределах освоения ППСЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования составляет 39 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	39
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39

<i>Самостоятельная работа</i>	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5. 2 Содержание учебной дисциплины **Астрономия**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов
1	2	3
Введение. Предмет и задачи астрономии.	Содержание учебного материала	2
	1. Астрономия, ее связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Телескопы и радиотелескопы. Всеволновая астрономия.	2
	Сообщение на тему «Связь астрономии с другими науками» (на выбор)	
Тема 1. Практические основы астрономии.	Содержание учебного материала	6
	1. Звезды и созвездия. Небесные координаты. Звездные карты, глобусы и атласы. Видимое движение звезд на различных географических широтах.	6
	2. Кульминация светил. Видимое годичное движение Солнца. Эклиптика. Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Время и календарь. 3. Измерение времени. Определение географической долготы и широты.	
Тема 2. Строение Солнечной системы.	Содержание учебного материала	6
	1. Развитие представлений о строении мира. Геоцентрическая система мира. Становление гелиоцентрической системы мира.	6
	2. Конфигурации планет и условия их видимости. Синодический и сидерический (звездный) периоды обращения планет. Движение искусственных спутников Земли и космических аппаратов в Солнечной системе 3. Законы Кеплера. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе. Горизонтальный параллакс. Движение небесных тел под действием сил тяготения. Определение массы небесных тел.	
Тема 3. Природа тел Солнечной системы.	Содержание учебного материала	6
	1. Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Земля и Луна – двойная планета. Исследования Луны космическими аппаратами. Пилотируемые полеты на Луну.	6
	2. Планеты земной группы. Природа Меркурия, Венеры и Марса. Планеты-гиганты, их спутники и кольца. 3. Малые тела Солнечной системы: астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды. Метеоры, болиды и метеориты.	
Тема 4. Солнце и звезды.	Содержание учебного материала	6
	1. Излучение и температура Солнца. Состав и строение Солнца. Источник его энергии. Атмосфера Солнца. Солнечная активность и ее влияние на Землю.	6
	2. Физическая природа звёзд. Звезды – далёкие солнца. Годичный параллакс и расстояния до звезд. Светимость, спектр, цвет и температура различных классов звезд. Диаграмма «спектр–светимость». Массы и размеры звезд. 3. Модели звезд. Переменные и нестационарные звезды. Цефеиды – маяки Вселенной. Эволюция звезд различной массы.	
Тема 5. Строение и эволюция Вселенной.	Содержание учебного материала	6
	1. Наша Галактика. Ее размеры и структура. Два типа населения Галактики. Межзвездная среда: газ и пыль. Спиральные рукава. Ядро Галактики. Области звездообразования. Вращение Галактики. Проблема «скрытой» массы.	6

	2.Разнообразие мира галактик. Квазары. Скопления и сверхскопления галактик. Основы современной космологии. «Красное смещение» и закон Хаббла.	
	3.Нестационарная Вселенная А. А. Фридмана. Большой взрыв. Реликтовое излучение. Ускорение расширения Вселенной. «Темная энергия» и антитяготение.	
Тема 6. Жизнь и разум во Вселенной.	Содержание учебного материала	7
	1.Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни.	7
	2.Сложные органические соединения в космосе. Поиски жизни на планетах Солнечной системы.	
	3.Современные возможности космонавтики и радиоастрономии для связи с другими цивилизациями.	
	4.Планетные системы у других звезд. Человечество заявляет о своем существовании.	
Темы исследовательских работ и проектов по астрономии: Астрономия древности Современные представления о рождении звёзд Скрытая масса во вселенной Экспериментальные доказательства расширения Вселенной и следствия теории Большого Взрыва. Современные представления о строении и эволюции Вселенной. Фундаментальные открытия в космологии в XX веке Система Земля-Луна Идеи множественности миров в работах Дж. Бруно Идеи существования внеземного разума в работах философов-космистов. Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе Проекты переселений на другие планеты Методы поиска экзомиров. История радиопосланий землян другим цивилизациям История поиска радиосигналов разумных цивилизаций Античные представления философов о строении мира История открытия Нептуна и Плутона		
Темы сообщений Мифы о создании созвездий История календаря История происхождения названий ярчайших объектов неба Полёты АМС к планетам Солнечной системы Проекты по добыче полезных ископаемых на Луне Самые высокие горы планет земной группы Парниковый эффект: польза или вред? Полярные сияния Самая тяжёлая и яркая звезда во Вселенной Правда и вымысел: белые и серые дыры История открытия и изучения чёрных дыр.		
Всего		39

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение. Предмет и задачи астрономии.	<p>Познакомиться с предметом изучения астрономии. Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.</p> <p>Поиск примеров, подтверждающих практическую направленность астрономии</p> <p>Характеристика преимуществ наблюдений, проводимых из космоса</p>
Тема 1. Практические основы астрономии.	<p>Применение знаний, полученных в курсе географии, о составлении карт в различных проекциях</p> <p>Работа со звёздной картой при организации и проведении наблюдений</p> <p>Характеристика отличительных особенностей суточного движения звёзд на полюсах, экваторе и в средних широтах земли</p> <p>Характеристика особенностей суточного движения солнца на полюсах, экваторе и в средних широтах земли</p> <p>Изучение основных фаз луны. Описание порядка их смены. Анализ причин, по которым Луна всегда обращена к Земле одной стороной</p> <p>Описание взаимного расположения Земли, Луны и Солнца в моменты затмений</p> <p>Объяснение причин, по которым затмения солнца и луны не происходят каждый месяц</p> <p>Анализ необходимости введения часовых поясов, високосных лет и нового календарного стиля</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
Тема 2. Строение Солнечной системы.	<p>Объяснение петлеобразного движения планет с использованием эпициклов и дифферентов</p> <p>Описание условий видимости планет, находящихся в различных конфигурациях</p> <p>Решение задач на вычисление звёздных периодов обращения внутренних и внешних планет</p> <p>Анализ законов Кеплера, их значения для развития физики и астрономии</p> <p>Решение задач на вычисление расстояний планет от Солнца на основе третьего закона Кеплера</p> <p>Решение задач на вычисление расстояний и размеров объектов</p> <p>Построение плана Солнечной системы в принятом масштабе с указанием положения планет на орбитах</p> <p>Определение возможности наблюдения планет на заданную дату</p> <p>Решение задач на вычисление массы планет</p> <p>Объяснение механизма возникновения возмущений и приливов</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>

Тема 3. Природа тел Солнечной системы.	<p>Анализ основных положений современных представлений о происхождении тел Солнечной системы</p> <p>Сравнение природы Земли и Луны на основе знаний из курса географии</p> <p>Объяснение причины отсутствия у Луны атмосферы. Описание основных форм лунной поверхности и их происхождения</p> <p>Анализ табличных данных, признаков сходства и различий изучаемых объектов, классификация объектов</p> <p>Объяснение на основе знаний физических законов явлений и процессов, происходящих в атмосферах планет. Описание и сравнение природы планет земной группы. Объяснение причин существующих различий</p> <p>Описание на основе знаний законов физики природы планет-гигантов</p> <p>Анализ определения понятия «Планета»</p> <p>Описание внешнего вида астероидов и комет. Объяснение процессов, происходящих в комете, при изменении её расстояния от Солнца</p> <p>Описание и объяснение на основе знаний законов физики явлений метеора и болида</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
Тема 4. Солнце и звезды.	<p>Описание и объяснение на основе знаний законов физики явлений и процессов, наблюдаемых на Солнце</p> <p>Описание процессов, происходящих при термоядерных реакциях протон-протонного цикла</p> <p>Описание на основе знаний о плазме, полученных из курса физики, образования пятен, протуберанцев и других проявлений солнечной активности</p> <p>Характеристика процессов солнечной активности и механизма их влияния на Землю</p> <p>Определение понятия «Звезда». Указание положения звёзд на диаграмме «Спектр – светимость» согласно их характеристикам</p> <p>Описание на основе знаний, полученных из курса физики, пульсации цефеид как автоколебательного процесса</p> <p>Оценка времени свечения звезды по известной массе запасов водорода; для описания природы объектов на конечной стадии эволюции звёзд</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
Тема 5. Строение и эволюция Вселенной.	<p>Описание строения структуры галактики. Изучение объектов плоской сферической подсистем</p> <p>Объяснение различных механизмов радиоизлучения</p> <p>Описание процесса формирования звёзд из холодных газопылевых облаков</p> <p>Определение типов галактик</p> <p>Применение принципа Доплера для объяснения «красного смещения»</p> <p>Доказательство справедливости закона Хаббла для наблюдателя, расположенного в любой галактике</p> <p>Подготовка и презентация сообщений</p>
Тема 6. Жизнь и разум во Вселенной.	<p>Определение значения изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации</p> <p>Подготовка и презентация сообщения о современном состоянии научных исследований по проблеме существования внеземной жизни во Вселенной.</p> <p>Участие в дискуссии по этой теме</p>

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

Для реализации программы учебной дисциплины «Астрономия» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет астрономии.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по астрономии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «астрономия» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Астрономия», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам астрономического образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Астрономия» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

Информационно-образовательная среда

1. Воронцов-Вельяминов Б.А., Страут Е.К. Астрономия.11 класс. Учебник с электронным приложением.

2. Методическое пособие к учебнику «Астрономия.11 класс» авторов Б.А. Воронцова-Вельяминова, Е.К. Страута.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

1. Телескоп.
2. Спектроскоп.
3. Теллурий.
4. Модель небесной сферы.
5. Звёздный глобус.
6. Подвижная карта звёздного неба.
7. Глобус луны.
8. Карта Луны.
9. Карта Венеры.
10. Карта Марса.
11. Справочник любителя астрономии.
12. Школьный астрономический календарь.

Наглядные пособия

1. Вселенная.
2. Солнце.
3. Строение солнца.
4. Планеты земной группы.

5. Луна.
6. Планеты-гиганты.
7. Малые тела солнечной системы.
8. Звёзды.
9. Наша Галактика.
10. Другие галактики

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Основная литература

1. Воронцов-Вельяминов Б.А., Страут Е.К. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. - М.: Издательство-ДРОФА, 2020.
2. Касьянов В.А. Физика 11 класс (углубленный уровень). - М.: Дрофа, 2020.

Дополнительная литература

1. Чаругин В.М. Астрономия. 10 – 11.- М.: Просвещение, 2019 г.
2. Засов А.В., Кононович Э.В. Астрономия. – М.: Издательство «Физматлит», 2019 г .
3. Гомулина Н.Н. Открытая астрономия/ Под ред. В.Г. Сурдина. – Электронный образовательный ресурс.
4. Сурдин В.Г. Астрономические задачи с решениями. – М.: Издательство ЛКИ, 2019 г.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/163).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369)

Воронцов – Вельяминов Б.А., *Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебник* / Б.А. Воронцов – Вельяминов, Е.К. Страут. 5-е изд., пересмотр. М.: Дрофа, 2020. – 238,[2] с. : ил., 8л.цв. вкл.- (Российский учебник).

Страут, Е. К. *Методическое пособие к учебнику Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута «Астрономия. Базовый уровень. 11 класс»* / Е. К. Страут. – М.: Дрофа, 2020. – 29, [3] с.

Страут, Е. К. *Программа: Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебно-методическое пособие* / Е. К. Страут. – М.: Дрофа, 2020. – 11 с.

Шевченко М.Ю. *Школьный астрономический календарь*. – М.: Дрофа.

Школьная энциклопедия «Естественные науки», – М.: Росмэн, 2019.

Левитан Е.П. *Астрономия от А до Я: Малая детская энциклопедия*. – М.: Аргументы и факты, 2019.

Интернет-ресурсы

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов). www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии). www.booksgid.com (Bookэ Gid. Электронная библиотека). www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).

www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

www.ru/book (Электронная библиотечная система).

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

Рассмотрена и одобрена на заседании методической
цикловой комиссии общих гуманитарных и
социально-экономических дисциплин

Протокол № ____ от «__» ____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии
_____ Г.И. Табаксюрлова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной
работе

_____ Л.В. Волкова

«__» ____ 20 г.

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
РУССКАЯ РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальностям социально-экономического и естественнонаучного профиля
38.02.07 Банковское дело
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рабочая программа составлена с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Разработчик: М.А. Вишникина, преподаватель русского языка и литературы

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	6
4. Результаты освоения учебной дисциплины	6
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	14
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	14
8. Рекомендуемая литература	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русская родная литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы учебной дисциплины «Русская родная литература» направлено на достижение следующих целей:

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;

формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКАЯ РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА»

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах.

Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и

нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Русская родная литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, то национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т.д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т.д.).

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т.п.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Русская родная литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного

общего образования, учебная дисциплина «Русская родная литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Русская родная литература» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Русская родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

эстетическое отношение к миру; совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы,

их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русская родная литература» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО по специальностям социально-экономического профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	39
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
Самостоятельной работы	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

5.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	3	
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение</p> <p>Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО</p>	2 2
РАЗДЕЛ 1. РОССИЯ – РОДИНА МОЯ		14
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Песня «Как не две тученьки не две грозных...» (русская народная песня). Отображения войны 1812 г. в русском фольклоре были многочисленны и разнообразны, но сохранность их оказалась неоднородной. В сборнике пословиц В. Даля приведены десятки образцов паремий об Отечественной войне 1812 г. Предания сохранились в устной форме и в опубликованных записях, некоторые из них изначально были подвергнуты литературной обработке. Под ее влиянием оказалась и значительная часть песенного материала, но песенная форма их бытования способствовала удержанию в памяти и передаче даже тех текстов, которые в той или иной степени удалились от традиции народных исторических песен, испытав влияние книжной поэзии. В русском песенном фольклоре одно из центральных мест занимает тема «борьбы за Москву».</p> <p>2. В. А. Жуковский. «Певец во стане русских воинов» (в сокращении). В анализе "Певца во стане русских воинов" Жуковского стоит отметить, что поэт обращается к историческому прошлому России. Это способствовало созданию высокого слога в стихотворении. В строках, в которых упоминается о батальных сценах, Василий Андреевич употребляет старославянизмы. Такой прием позволяет перенести читателя в эпоху далеких битв. Это придает стихотворению патриотический пафос, который в то время был необходим не только для солдат, но и для простого народа.</p> <p>3. М. И. Цветаева. «Генералам двенадцатого года». История всегда привлекала и привлекает людей, ведь как гласит крылатая фраза: без прошлого нет настоящего. Вот и мы изучаем историю страны, а писатели часто берут за основу сюжета исторические</p>	14

	<p>события, воспоминания, тем самым позволяют нам прикоснуться к былому. Оживляя в своем творчестве прошлое, писатели дают возможность нам перенестись в те времена и увидеть мужество нашего народа, его патриотизм, верность и преданность Родине. Вот и Марина Цветаева не обошла стороной ратные подвиги и свое замечательное произведение Генералам двенадцатого года поэтесса посвящает бойцам, которые в 1812 году защищали Родину от вторжения Наполеона.</p>	
	<p>4. И. И. Лажечников. «Новобранец 1812 года» (фрагмент). И.И.Лажечников родился 14 сентября 1792 года в Коломне. Несмотря на свое происхождение (отец его был богатый купец, торговавший солью), Лажечников получил прекрасное образование. Рано проявилась у одаренного мальчика тяга к чтению и литературному творчеству. Коротенькие рассуждения и афоризмы пятнадцатилетнего подростка были опубликованы под названием «Мои мысли» в «Вестнике Европы» (1807 г.)</p>	
	<p>5. О. Э. Мандельштам. «Петербургские строфы». Стихотворная работа «Петербургские строфы» была посвящена лучшему другу Мандельштама - Николаю Гумилеву. Эта работа вошла в сборник стихотворений Осипа Эмильевича под названием «Камень».Мандельштам в своей жизни дружил с немногими людьми. Лучшим его товарищем был именно Гумилев, который покинул этот мир достаточно рано. В письме к Анне Ахматовой, Осип Эмильевич пишет о том, что он может непрерывно мысленно общаться только лишь с Николаем Степановичем и непосредственно с ней.В стихотворении «Петербургские строфы» Мандельштам уделяет внимание цикличности, круговороту жизни. После смерти, человек перерождается и начинает жить заново.</p>	
	<p>6. «Д. С. Самойлов. «Над Невой» («Весь город в плавных разворотах...»). Л. В. Успенский. «Записки старого петербуржца» (глава «Фонарики-сударики»)). Давид Самуилович Самойлов (Кауфман) родился в Москве 1 марта 1920 года. Его отец Самуил Абрамович Кауфман был врачом, прошел Первую Мировую войну, служил тыловым медиком. В память о нем поэт после окончания Великой Отечественной войны взял псевдоним Самойлов. После окончания школы в 1938 году Самойлов поступает Московский институт философии, истории и литературы, выделившийся из состава МГУ. Там он знакомится с лучшими профессорами того времени, в это ж время завязывается дружба Д.С. Самойлова с поэтами военного поколения, Борисом Слуцким, Сергеем Наровчатовым, Михаилом Кульчицким, Павлом Коганом.</p>	
	<p>7. И. З. Суриков. «В степи». А. П. Чехов. «Степь» (фрагмент). Чехов называет ее целой «стихией». Степь эта русская, великая, обширная. Степь – бескрайняя и большая. Она прекрасна. В произведении представлено два описания русской степи – описание автора и главного героя. Мальчик видит все-таки еще мир как ребенок. У него свое видение мира. Степь ассоциируется у него с бескрайней грустью и тоской. У Антона Павловича Чехова иначе. Он считает степь символом русского</p>	

	величия и могущества, а также красоты.	
Раздел 2. РУССКИЕ ТРАДИЦИИ	Содержание учебного материала	8
	1. К. Д. Бальмонт. «Первый спас». Б. А. Ахмадулина. «Ночь упаданья яблок». ема стихотворения – откровение поэтессы, которая не чувствует вдохновения к творчеству. Б. Ахмадулина утверждает, что без желания невозможно написать что-то стоящее. Истинный мастер слова знает об этом, поэтому в таком состоянии не может набраться «отваги», чтобы сесть с пером за чистый лист бумаги. Автор показывает, что самое страшное, стыдное для поэта – бесстыдство перед бумагой. Ключевой образ стихотворения – лирическая героиня, которая не спит целую ночь, стараясь что-то написать. Ей кажется, что воздух затвердел за столом. В следующих строфах поэтесса пытается понять причины такого состояния. Она утверждает, что ее «честный разум... стыдится своего несовершенства». И можно было бы бросить затею слагать ямбы, но «полна значенья тьма». В голове героини не укладываются точные «выдумки», от чего ей кажется, что во лбу ожог. Чтобы не уснуть женщина пьет кофе. Она боится спутать кофеин и «азарт полночный» с «остротой ума». Она тешится тем, что этого не позволяет сделать ее рассудок. Далее женщина рассказывает о поэтическом соблазне назвать все, что вокруг, по имени. Она велит себе бездействовать. Каждый предмет кажется поэтессе живым, имеет свой голос, которым и клянчит, чтобы его воспели. Взор героини падает на свечу, возникает неудержимое желание описать ее прекрасными эпитетами. Женщина преодолевает себя и продолжает молчать. Немога причиняет невероятную боль, кажется пыткой.	8
	2. Е. А. Евтушенко. «Само упало яблоко с небес...» Е. И. Носов. «Яблочный спас». В основе рассказа “Яблочный Спас” лежит, на первый взгляд, случай, как повествователь, проезжая по сельцу “Малые Ухналы”, купил в Спасов день ведро яблок и познакомился с главной героиней Евдокией Лукьяновной. В рассказе заключено еще два рассказа. Первый рассказ. Повествование о порушенной деревне и судьбе героини. Завязка рассказа – разрушенный мост через реку. Развитие действия – судьба Лукьяновны: приезд Серафимы, продажа дома, пожар, смерть дочери. Развязка – полное одиночество героини. Второй рассказ. Прошлое бабы Пули. В части дома, где негде ноги поставить, все аккуратно прибрано, военная фотография на стене, которую хозяйка уже не видит. Это завязка рассказа. Казань. Фронт. Ранение. Оснащение армий наших и немцев. Драматическая история женщины-снайпера. Это развитие действия. Развязка – полное одиночество героини.	
3. А. П. Платонов. «На заре туманной юности» (главы). Становление мировоззрения девочки-подростка в период революционных катаклизмов – основная тема Андрея Платонова в рассказе «На заре туманной юности». Впервые произведение было опубликовано с названием «Ольга» по имени главной героини, но позже переименовано. Нынешнее название – романтическая		

	<p>крылатая фраза, позаимствованная из стихотворения Алексея Кольцова «Разлука».</p> <p>Сюжетная линия строга, касается только личных впечатлений главной героини. События поданы Платоновым таким образом, что читатель может взглянуть на происходящее глазами Ольги, полностью погрузиться в ее переживания. Авторское изложение незамысловатыми, но емкими точными фразами позволяет понять, как из растерянного ребенка постепенно формируется сильная целеустремленная женщина.</p>	
	<p>4. В. П. Астафьев. «Далёкая и близкая сказка» (рассказ из повести «Последний поклон»).</p> <p>В. П. Астафьев вошел в русскую литературу как самобытный писатель, поднимавший в своем творчестве острые социально -нравственные вопросы, обладающий независимым взглядом и неповторимым народным языком. Астафьеведение сегодня представлено значительным количеством работ, которые раскрывают различные литературные аспекты произведений: идейно-философскую концепцию, жанровое своеобразие, художественно-композиционные особенности (исследования Бедриковой М. Л.).</p>	
<p>РАЗДЕЛ 3. РУССКИЙ ХАРАКТЕР – РУССКАЯ ДУША</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Н. П. Майоров. «Мы».</p> <p>М. В. Кульчицкий. «Мечтатель, фантазёр, лентяй-завистник!..»</p> <p>М. Кульчицкий был студентом Литературного института, он пошел на войну добровольцем, в декабре 1942 года окончил пехотно-миномётное училище в звании младшего лейтенанта. Утром 26 декабря он зашёл попрощаться с друзьями в Литературный институт. В этот день он отправлялся на фронт. Этим днём помечено стихотворение «Мечтатель, фантазёр, лентяй-завистник!..». Лирический герой этого стихотворения – молодой человек, наивный, романтический. Его представления о войне – книжные. Реальность же предстает совсем иной. Главное для героя – это чувство Родины, живущее в его памяти о прошлом России, живущее и в настоящем. М. Кульчицкий был убит под Сталинградом в 1943 году.</p> <p>2. Ю. М. Нагибин. «Ваганов».</p> <p>Е. И. Носов. «Переправа».</p> <p>Главной мыслью этой главы "Переправа" поэмы Твардовского "Василий Теркин" является изображение наших простых, русских бойцов во время боя на переправе, показать их смелость, героизм, доблесть, показать, что они не сдаются ни при каких условиях. Да, многие ребята в бою погибали и падали на дно, но тот, кто уцелел, хотел продолжать бороться дальше, до конца, до победы над врагом.</p> <p>3. Б. К. Зайцев. «Лёгкое бремя».</p> <p>Творчество русского прозаика Бориса Константиновича Зайцева мало известно широкому кругу читателей и мало освещается учебной программой "Русская литература". Дело будущего - более полное издание сочинений Бориса ЗАЙЦЕВА. В нашей литературе лишь сейчас проходит своеобразное воскрешение писателя, а в начале XX века современная ему критика высоко оценила уже первые его попытки. В Борисе Зайцеве видели прямого наследника и продолжателя А.Чехова. Борис Константинович Зайцев родился 21</p>	<p>15</p> <p>15</p>

января 1881 года в городе Орле. Учился сначала в училище, потом в Петербургском Горном институте. Прочувшись три года, Зайцев решает целиком посвятить себя увлечению, которое впоследствии станет важнейшим делом всей его жизни - литературе. Вначале Зайцев пишет маленькие рассказы, печатается в газетах. В 1901 году Зайцев отправляет А.П.Чехову свою работу "Неинтересная история". В ответ получает телеграмму: "Холодно, сухо, длинно, не молодо, хотя талантливо". Молодого Зайцева, все-таки, окрылило это "талантливо", сказанное его кумиром. В 1902 году был напечатан один из первых рассказов "Волки", а в 1906 году выходит первая книга Зайцева "В дороге". Книгу заметили, на нее появляются рецензии авторитетнейших писателей З.Гиппиус, В. Брюсова, А.Блока.

4. А. Т. Аверченко. «Русское искусство».

К 1917 году Аверченко перестает писать юмористические произведения. Теперь его основные темы - это обличение современной власти и политических деятелей.

Февральскую революцию 1917 года Аверченко со своим "Новым Сатириконом", разумеется, приветствовал; однако последовавшая за ней разнузданная "демократическая" свистопляска вызывала у него возраставшую настороженность, а октябрьский большевистский переворот был воспринят Аверченко, вместе с подавляющим большинством российской интеллигенции, как чудовищное недоразумение. При этом его веселый абсурд приобрел новый пафос; он стал соответствовать безумию новоучреждаемой действительности и выглядеть как "черный юмор". Впоследствии подобная "гротесковость" обнаруживается у М.А. Булгакова, М. Зощенко, В. Катаева, И. Ильфа, что свидетельствует не об их ученичестве у Аверченко, а о единомысленной трансформации юмора в новую эпоху.

5. Ю. И. Коваль. «От Красных ворот» (фрагмент).

«От Красных ворот» — автобиографическая повесть Юрия Ковалю, в которой показаны те старшие мужчины, которые были рядом с ним в детстве и юности и которые повлияли на его жизнь: отец, старший брат, учитель. Отец Юрия Ковалю Иосиф Яковлевич — был начальником уголовного розыска и обладателем необыкновенного чувства юмора. «Отец был очень смешливый человек. Очень смешливый, — рассказывал писатель. — <...> Он умел развеселить публику чем угодно, любым рассказом. Мгновенно смешил. И меня в детстве смешил, и Борю, и всю семью». При этом он пережил тяжелейшее ранение, был полковником МВД, имел огромное количество наград. И, по признанию сына, очень любил его книги: «охотно их читал, и охотно цитировал. Правда, при этом говорил: это, в сущности, все я Юрке подсказал. Что и правда в смысле Куролесова и куролесовской серии. И даже если я страницу написал какую-нибудь, он умел сказать: Как хорошо я тебе придумал!» А когда у писателя возникли проблемы с публикацией его знаменитой повести «Недопесок», отец при полном параде пошел к редактору Детгиза разбираться — и книга вышла.

6. И. А. Бродский. «Мой народ».

В 1965 году, в ссылке, будучи ещё совсем молодым человеком, будущий Нобелевский лауреат по литературе

	<p>Иосиф Бродский (1940–1996) пишет стихотворение «Народ». А. А. Ахматова назвала это стихотворение гениальным: «Или я ничего не понимаю, или это гениально как стихи, а в смысле пути нравственного это то, о чём говорит Достоевский в «Мёртвом доме»: ни тени озлобления или высокомерия, бояться которых велит Фёдор Михайлович».</p>	
	<p>7. С. А. Каргашин. «Я – русский! Спасибо, Господи!..» Русский народ всегда имел многонациональный характер, который был типичен для русской истории, русской армии, науки. Его развитие происходило в экстремальных условиях. Бесконечные войны, потрясения, произвол властей - все это не могло не отразиться на характере русского народа и придало его культуре напряженный нравственный тонус. Менталитет русского народа формировался под воздействием условий материального и духовного порядка. Основными являются такие условия, как: - географическое положение России, суровый климат; - православие, обусловившее амбивалентность мировоззрения; - особое отношение народа к власти; - межплеменное смешение, которое привело к дружественным отношениям внутри этноса.</p>	
	<p>8. Заключительное занятие</p>	
<p>Итого</p>		<p>39</p>

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение
РАЗДЕЛ 1. РОССИЯ – РОДИНА МОЯ	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание
Раздел 2. РУССКИЕ ТРАДИЦИИ	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание
РАЗДЕЛ 3. РУССКИЙ ХАРАКТЕР – РУССКАЯ ДУША	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКАЯ РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА»

Освоение программы учебной дисциплины «Русская родная литература» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Русская родная литература» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по литературе, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по словесности, вопросам литературоведения.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русская родная литература» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

Основная литература

Учебники и учебные пособия для студентов

1. Агеносов В.В. и др. Русская литература XX в. (ч. 1, 2). 11 кл. – М., 2020.
2. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2). 10 кл. – М., 2017.
3. Русская литература XIX в. Учебник-практикум (ч. 1, 2, 3). 11 кл./ Под ред. Ю.И. Лысого. – М., 2021.
4. Русская литература XX в. (ч. 1, 2). 11 кл. / Под ред. В.П. Журавлева. 11 кл. – М., 2020.
5. Литература (ч. 1, 2). 11 кл. / Программа под ред. В.Г. Маранцман. – М., 2019.
6. Лебедев Ю.В. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2). 10 кл. – М., 2020.
7. Маранцман В.Г. и др. Литература. Программа (ч. 1, 2). 10 кл. – М., 2021.
8. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2, 3). 10 кл. / Программа под ред. Обернихиной Г.А. – М., 2020.
9. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. Практикум: учеб. пособие. /Под ред. Г.А. Обернихиной. – М., 2021.
10. Коровина В.И. Литература. Учебник для общеобразовательных учреждений. (ч.1, 2) — М., 2020.
11. Агеносов В.В. и др. Русская литература XX в. Хрестоматия. (ч. 1, 2). 11 кл. – М., 2021.
12. Курдюмова Т.Ф. Литература для 9, 10 кл. (ч. 1, 2) — М., 2020.
13. Кутузов А.Г. В мире литературы. 9, 10 кл. (ч. 1, 2) — М., 2020.
14. Кременцов Л.П. Русская литература XX века. (т. 1, 2) — М., 2021.
15. Максимова Т.И. Новейшая хрестоматия по литературе 10 кл.- М., 2019.

Для преподавателей

1. История русской литературы XIX в., 1800–1830 гг. / Под ред. В.Н. Аношкиной и С.М. Петрова. – М., 2020.
2. История русской литературы XI–XIX вв. / Под ред. В.И. Коровина, Н.И. Якушина. – М., 2021.
3. История русской литературы XIX в. / Под ред. В.Н. Аношкина, Л.Д. Громова. – М., 2020.
4. Кожин В. Пророк в своем Отечестве. – М., 2020.
5. Литературные манифесты от символизма до наших дней. – М., 2019.
6. Михайлов А. Жизнь В. Маяковского. – М., 2020.

7. Михайлов О. Жизнь Бунина. – М., 2019.
8. Мусатов В.В. История русской литературы первой половины XX в. – М., 2020.
9. Набоков В. Лекции по русской литературе. – М., 2021.
10. Русская литература XX в. / Под ред. А.Г. Андреевой. – М., 2020.
11. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2, 3). 10 кл. / Под ред. Ионина Г.Н. – М., 2020.
12. Смирнова Л.Н. Русская литература конца XIX – начала XX в. – М., 2019.
13. Соколов А.Г. История русской литературы XIX–XX века. – М., 2019.
14. Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного (<Письмо> Минпросвещения России от 20.12.2018 N 03-510).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

Протокол № _____ от _____

Председатель методической цикловой комиссии

_____ Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401) его общего образования (протокол от 21 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Составитель Щеглов А.В., преподаватель ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Общая характеристика учебной дисциплины	5
3.	Место учебной дисциплины в учебном плане	6
4.	Результаты освоения учебной дисциплины	6
5.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
6.	Характеристика основных видов деятельности студентов	11
7.	Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	12
8.	Рекомендуемая литература	13

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы; содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю; применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществляется на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности, может быть, достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования обществознание изучается без включения экономики и права.

Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Интегрированная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Обществознание» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

русская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена русского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

межпредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

5. Структура и содержание учебной дисциплины

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания учебной дисциплины «Обществознание» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования объем образовательной программы по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования составляет 78 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	78
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	78
<i>Самостоятельная работа</i>	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

5.2 Содержание учебной дисциплины Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе		22
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	Содержание учебного материала	14
	Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество.	14
	Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Ценности и нормы. Цель и смысл человеческой жизни.	
	Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.	
	Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние – со стороны самого человека и внешние – со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.	
	Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды.	
	Умение общаться. Толерантность. Поиск взаимопонимания. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи. Причины и истоки агрессивного поведения.	
	Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.	
1.2 Общество как сложная система	Содержание учебного материала	8
	Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.	8

	<p>Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.</p> <p>Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).</p> <p>Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.</p>	
Раздел 2 Основы знаний о духовной культуре человека и общества		12
2.1 Духовная культура личности и общества	Содержание учебного материала	2
	<p>Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.</p> <p>Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.</p> <p>Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.</p>	
2.2 Наука и образование в современном мире	Содержание учебного материала	2
	<p>Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.</p> <p>Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование. Дополнительные образовательные услуги, порядок их предоставления.</p>	
2.3 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	Содержание учебного материала	6
	<p>Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.</p> <p>Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.</p> <p>Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.</p>	6
Раздел3. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ		

3.1. Социальная роль и стратификация.	Содержание учебного материала	6
	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.	6
	Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.	
	Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.	
3.2. Социальные нормы и конфликты	Содержание учебного материала	8
	Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль.	8
	Девиантное поведение, его формы, проявления. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни	
	Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов.	
	Пути разрешения социальных конфликтов.	
3.3. Важнейшие социальные общности и группы	Содержание учебного материала	8
	Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.	8
	Молодежь как социальная группа.	
	Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	
	Семья как малая социальная группа. Семья и брак.	
Раздел 4. ПОЛИТИКА КАК ОБЩЕСТВЕННОЕ ЯВЛЕНИЕ		24
4.1. Политика и власть. Государство в политической системе	Содержание учебного материала	10
	Понятие власти. Типы общественной власти. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты.	10
	Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств	
	Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов – основные особенности развития современной политической системы.	
	Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и	

	признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций.	
	.Правовое государство, понятие и признаки.	
4.2. Участники политического процесса	Содержание учебного материала	12
	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство.	12
	Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы.	
	Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Избирательная кампания в Российской Федерации.	
	Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм.	
	Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества.	
Тематика индивидуальных проектов и сообщений		
Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.		
Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.		
Проблема познаваемости мира в трудах ученых.		
Я или мы: взаимодействие людей в обществе.		
Индустриальная революция: плюсы и минусы.		
Глобальные проблемы человечества.		
Современная массовая культура: достижение или деградация?		
Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?		
Кем быть? Проблема выбора профессии.		
Современные религии.		
Роль искусства в обществе.		
Экономика современного общества.		
Структура современного рынка товаров и услуг.		
Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и причин безработицы в разных странах.		
Я и мои социальные роли.		
Современные социальные конфликты.		
Всего		78

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Раздел 1 Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе	
РАЗДЕЛ 1. НАЧАЛА ФИЛОСОФСКИХ И ПСИХОЛОГИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ О ЧЕЛОВЕКЕ И ОБЩЕСТВЕ	
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	<p>Давать характеристику понятий: человек, индивид, личность, деятельность, мышление;</p> <p>Знать, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение;</p> <p>Знать, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты.</p>
1.2. Общество как сложная система	<p>Иметь представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы.</p> <p>Давать определения понятий: эволюция, революция, общественный прогресс.</p>
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ЗНАНИЙ О ДУХОВНОЙ КУЛЬТУРЕ ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА	
	<p>Различать естественные и социально-гуманитарные науки.</p> <p>Знать особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом.</p>
2.1 Духовная культура личности и общества	<p>Разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни.</p> <p>Различать: культура народная, массовая, элитарная.</p> <p>Показать особенностей молодежной субкультуры.</p> <p>Освещать проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур.</p> <p>Характеризовать: культура общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикет.</p> <p>Называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям</p>
2.2 Наука и образование в современном мире	<p>Различать естественные и социально-гуманитарные науки.</p> <p>Знать особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом.</p>
2.3 Мораль искусство и религия как элементы духовной культуры	<p>Раскрыть понятия: мораль, религия, искусство, и их роль в жизни людей</p>
Раздел 3. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ	
3.1. Социальная роль и стратификация	<p>Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация».</p> <p>Определение социальных ролей человека в обществе.</p>
3.2. Социальные нормы и конфликты	<p>Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения.</p>

3.3. Важнейшие социальные общности и группы	Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи).
Раздел 4. ПОЛИТИКА	
4.1. Политика и власть. Государство в политической системе	Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки.
4.2. Участники политического процесса	Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство». Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

Для реализации программы учебной дисциплины «Обществознание» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет истории.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по истории, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Баранов П.А. Обществознание в таблицах. 10—11 класс. — М., 2020
2. Баранов П.А., Шевченко С.В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2019.
3. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2020
4. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2020
5. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2021
6. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2020
7. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2020
8. Воронцов А.В., Королева Г.Э., Наумов С.А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2020
9. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2020
10. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2020
11. Котова О.А., Лискова Т.Е. ЕГЭ 2020 Обществознание. Репетиционные варианты. — М., 2019.
12. Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2018. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2019.
13. Северинов К.М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2019.
14. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2019.

Дополнительная литература:

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 04.07.2020.

1. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) (в ред. 28.06.2021) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.
2. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) (в ред. 01.07.2021) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.
3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 № 146-ФЗ) (в ред. 18.03.2019) // СЗ РФ. — № 49. — Ст. 4552.
4. Гражданский процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 14.11.2002 № 138-ФЗ) (в ред. 11.06.2021) // СЗ РФ. — 2002. — № 46. — Ст. 4532.
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) (в ред. 01.07.2021) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст.1.
6. Трудовой кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) (в ред. 28.06.2021) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 3.
7. Уголовный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. 01.07.2021) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
8. Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. — 18 мая.

9. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.
10. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
11. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
13. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
14. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
15. Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2019.
16. Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. — М., 2019.
17. Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. — М., 2019.

Интернет-ресурсы

- www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»);
www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).
www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»);
www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«__» _____ 202__ г.

Протокол № _____ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК _____ Е.А. Малышева

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Разработчик: Исаева Н.С. , преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	4
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	5
4. Результаты освоения учебной дисциплины	5
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7

6. Характеристика основных видов деятельности студентов	14
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	18
8. Рекомендуемая литература	19

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экономика» предназначена для изучения экономики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экономика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Экономика» направлено на достижение следующих **целей**: освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;

воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;

овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;

овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;

формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;

понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение экономических знаний для каждого человека. Возникает необходимость формирования представлений об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, владения базовыми экономическими знаниями, опыта исследовательской деятельности.

Экономика изучает жизнь общества и государства с позиции экономической теории, выделяет различные уровни экономики, которые характеризуют деятельность индивидов, семей, предприятий в области микроэкономики, макроэкономические процессы на государственном и международном уровне. Содержание учебной дисциплины «Экономика» является начальной ступенью в освоении норм и правил деятельности экономических институтов: муниципальных округов, субъектов Федерации, в целом Российской Федерации и экономических отношений международного уровня.

Изучение экономики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования экономика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но более углубленно как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых специальностей.

Особое внимание при изучении учебной дисциплины уделяется:

формированию у обучающихся современного экономического мышления, потребности в экономических знаниях;

овладению умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;

воспитанию уважения к труду и предпринимательской деятельности;

формированию готовности использовать приобретенные знания в последующей трудовой деятельности.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Экономика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Экономика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экономика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Экономика» находится в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Экономика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

• **метапредметных:**

овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

• **предметных:**

сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества;

понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

при реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Экономика» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	96
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	78
Консультации	6
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация	12
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

5.2. Содержание учебной дисциплины «Экономика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала	2
	Содержание учебной дисциплины «Экономика» и ее задачи при освоении обучающимися профессий СПО и специальностей СПО для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности. Связь с другими учебными дисциплинами, теорией и практикой рыночной экономики.	2
Раздел 1. Экономика и экономическая наука		16
Тема 1.1. Потребности человека и ограниченность ресурсов.	Содержание учебного материала	2
	Понятие экономики. Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага общества. Важнейшие экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство. Ограниченность экономических ресурсов — главная проблема экономики. Границы производственных возможностей.	2
Тема 1.2. Факторы производства.	Содержание учебного материала	2
	Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.	2
Тема 1.3. Прибыль и рентабельность.	Содержание учебного материала	2
	Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процента. Основные теории происхождения процента.	2
Тема 1.4. Выбор и альтернативная стоимость.	Содержание учебного материала	2
	Экономический выбор. Метод научной абстракции. Стоимость. Потребительная и меновая стоимость. Альтернативная стоимость. Альтернативные затраты.	2
Тема 1.5. Типы экономических систем.	Содержание учебного материала	2
	Традиционная экономика. «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно-командная экономика. Условия функционирования командной экономики. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики. Участие государства в хозяйственной деятельности.	2
Тема 1.6. Собственность.	Содержание учебного материала	2
	Понятие собственности. Собственность как основа социально-экономических отношений. Собственность как экономическая категория в современном понимании. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная.	2
Тема 1.7. Конкуренция.	Содержание учебного материала	2
	Конкуренция. Совершенная конкуренция. Условия совершенной конкуренции. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольная политика государства.	2

Тема 1.8. Экономическая свобода. Значение специализации и обмен.	Содержание учебного материала	2
	Понятие экономической свободы. Специализация и ее значение для формирования рынка. Понятие обмена. Организованный и хаотичный обмен. Принудительный и добровольный обмен. Товарный обмен. Ступени или формы обмена. Место и роль знаний по экономике в жизни общества. Анализ основных экономических показателей: прибыль, рентабельность. Методы анализа прибыли. Кривая спроса и цены. Типы экономических систем.	2
Раздел 2. Семейный бюджет		4
Тема 2.1 Семейный бюджет	Содержание учебного материала	4
	1.Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Основные статьи расходов. Личный располагаемый доход. Реальная и номинальная заработная плата, реальные и номинальные доходы. Сбережения населения. Страхование. С согласия родителей просчитать семейный бюджет. Проанализировать два основных вида семейных доходов. Инфляция и ее последствия для семейного бюджета.	4
	2.Безработица и ее экономическое влияние на семью. Составить и проанализировать доходы и расходы семьи.	
Раздел 3. Товар и его стоимость		4
Тема 3.1 Товар и его стоимость	Содержание учебного материала	4
	1.Понятие стоимости товара. Соотношение полезности и стоимости товаров. Понятие цены. Понятие стоимости товара. Мнения ученых экономистов XVII—XVIII веков по данному вопросу.	4
	2.Теория трудовой стоимости, теория предельной полезности, теория предельной полезности и издержек производства.	
Раздел 4. Рыночная экономика		12
Тема 4.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры.	Содержание учебного материала	2
	Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения. Рыночные структуры.	2
Тема 4.2. Экономика предприятия: цели, организационно- правовые формы.	Содержание учебного материала	2
	Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, ее миссия. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.	2
Тема 4.3. Организация производства.	Содержание учебного материала	4
	1.Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и	4

	технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства.	
--	---	--

	2. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства. Оборотные средства. Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда.	
Тема 4.4. Производственные затраты. Бюджет затрат.	Содержание учебного материала	4
	1. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства..	4
	2. Ценообразование. Доход предприятия. Рассмотреть понятие предприятия и его роль в рыночной экономике. Рассмотреть типы коммерческих организаций. Расходы организации, экономическое содержание	
Раздел 5. Труд и заработная плата		10
Тема 5.1. Рынок труда. Зарботная плата и мотивация труда.	Содержание учебного материала	4
	1. Проблемы спроса на экономические ресурсы. Фактор труд и его цена. Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата.	4
	2. Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.	
Тема 5.2. Безработица. Политика государства в области занятости.	Содержание учебного материала	4
	1. Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью.	4
	2. Политика государства в области занятости населения.	
Тема 5.3. Наемный труд и профессиональные союзы.	Содержание учебного материала	2
	Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов. Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов. Основные способы купли-продажи рабочей силы. Зарботная плата (позиция работника и работодателя). Нормы Трудового кодекса о легальной заработной плате.	2
Раздел 6. Деньги и банки		12
Тема 6.1. Деньги и их роль в экономике.	Содержание учебного материала	2
	Деньги: сущность и функции. Деньги как средство обращения. Деньги как мера стоимости. Деньги как средство накопления. Деньги как средство платежа. Проблема ликвидности. Закон денежного обращения. Уравнение обмена. Денежный запас. Роль денег в экономике.	2
Тема 6.2. Банковская система.	Содержание учебного материала	4
	1. Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ.	4

	2.Инструменты и методы проведения кредитно-денежной политики. Понятие и функции коммерческих банков. Лицензии на осуществление операций. Виды банковских операций. Специализированные кредитно-финансовые учреждения.	
Тема 6.3. Ценные бумаги: акции, облигации.	Содержание учебного материала	2
	Ценные бумаги и их виды. Акции. Номинальная стоимость курса акций. Облигации. Рынок ценных бумаг. Первичный и вторичный рынок. Организованный и неорганизованный рынок.	2
Тема 6.4. Фондовые биржи.	Содержание учебного материала	2
	Фондовая биржа и ее функции. Аккумуляция капитала. Межотраслевые переливы капитала. Переход управления к эффективному собственнику. Биржевые спекуляции. Биржи в России.	2
Тема 6.5. Инфляция и ее социальные последствия.	Содержание учебного материала	2
	Инфляция. Измерение уровня инфляции. Типы инфляции. Причины возникновения инфляции. Инфляция спроса. Инфляция предложения. Социально-экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер. Происхождение денег: монет, бумажных и символических денег. Экономическое понятие функции денег. Особенности экономического обращения ценных бумаг: документарных и бездокументарных.	2
Раздел 7. Государство и экономика		10
Тема 7.1. Роль государства в развитии экономики.	Содержание учебного материала	2
	Государство как рыночный субъект. Экономические функции государства. Принципы и цели государственного регулирования. Правовое регулирование экономики. Финансовое регулирование. Социальное регулирование. Общественные блага и спрос на них.	2
Тема 7.2. Налоги и налогообложение.	Содержание учебного материала	2
	Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов.	2
Тема 7.3. Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета.	Содержание учебного материала	2
	Понятие государственного бюджета. Основные статьи доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов. Дефицит и профицит государственного бюджета. Роль государства в кругообороте доходов и расходов. Государственный долг и его структура.	2
Тема 7.4. Показатели экономического роста. Экономические циклы.	Содержание учебного материала	2
	Понятие валового внутреннего продукта (ВВП). Цели национального производства и состав ВВП. Методы расчета ВВП. Метод потока расходов. Метод потока доходов. Метод добавленной стоимости. Неравенство доходов и его измерение. Номинальный и реальный ВВП. Экономический цикл. Основные факторы экономического роста.	2
Тема 7.5. Основы	Содержание учебного материала	2

денежно-кредитной политики государства.	Понятие денежно-кредитной политики. Цели и задачи денежно-кредитной политики. Инструменты денежно-кредитной политики. Операции на открытом рынке. Политика изменения учетной ставки. Нормы обязательных резервов. Политика «дорогих» и «дешевых» денег. Эффективность и границы денежно-кредитного регулирования. Принципы налогообложения и способы взимания налогов. Дать анализ Федерального закона «О государственном бюджете РФ» на текущий год. Обратить внимание на статьи, выделенные на социальные расходы.	2
Раздел 8. Международная экономика		8
Тема 8.1. Международная торговля — индикатор интеграции национальных экономик.	Содержание учебного материала Международная торговля и мировой рынок. Международное разделение труда. Элементы теории сравнительных преимуществ. Международная торговая политика. Протекционизм в международной торговой политике. Причины ограничений в международной торговле. Фритредерство. Таможенная пошлина. Государственная политика в области международной торговли.	2 2
Тема 8.2. Валюта. Обменные курсы валют	Содержание учебного материала Понятие валюты. Валютный курс и его характеристики. Спот-курс. Форвардный курс. Конвертируемость валюты. Динамика валютного курса. Факторы, определяющие валютные курсы: объем денежной массы, объем валового внутреннего продукта, паритет покупательной способности, колебания циклического характера, различия в процентных ставках и переливы капитала, ожидания относительно будущей динамики валютного курса	2 2
Тема 8.3. Глобализация мировой экономики.	Содержание учебного материала Глобальные экономические проблемы.	2 2
Тема 8.4. Особенности современной экономики России.	Содержание учебного материала Экономические реформы в России. Экономический рост. Инвестиционный климат в современной России. Россия и мировая экономика. Структурные сдвиги в мировой экономике и их влияние на процессы в национальных экономиках. Особенности международной торговли.	2 2
Итого		78
Тематика индивидуальных проектов • Лауреаты Нобелевской премии по экономике и их вклад в развитие экономической мысли. • Организация предпринимательской деятельности. Проблемы ее реализации на современном этапе развития. • Роль малого бизнеса в развитии экономики РФ (региона, муниципального образования). • Фискальная (налоговая) политика и ее роль в стабилизации экономики. • Бюджетный дефицит и концепции его регулирования.		

<ul style="list-style-type: none"> • Уровень жизни: понятие и факторы, его определяющие. • Экономические кризисы в истории России. • Центральный банк РФ и его роль. • Особенности миграционных процессов во второй половине XX века. • Проблемы вступления России в ВТО. • Россия на рынке технологий. • Финансовый кризис 1998 года в России. • Проблемы европейской интеграции: углубление и расширение ЕС. • Электронные рынки как феномен мировой экономики. • Оффшорный бизнес и его роль в экономике России. • Внешний долг России и проблемы его урегулирования. • Мировой опыт свободных экономических зон. • Возникновение и эволюция денег на Руси. • Международные валютно-финансовые организации. • Теории глобализации (Т. Левитт, Дж. Стиглиц, Ж. П. Аллегре, П. Даниелс). 	
Промежуточная аттестация	12
консультации	6
Итого	96

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Обоснование актуальности изучения экономики как составной части общественных наук. Формулирование целей и задач учебной дисциплины, раскрытие ее связи с другими учебными предметами и практикой рыночной экономики.
Раздел 1. Экономика и экономическая наука	
Тема 1.1. Потребности человека и ограниченность ресурсов	Формулирование основных экономических понятий «потребности человека» и «ограниченность ресурсов». Раскрытие понятия экономики, предмет экономической науки, определение связей понятий «потребление», «производство», «распределение». Характеристика потребностей человека, рынков труда, капиталов и ресурсов
Тема 1.2. Факторы производства.	Освещение сущности концепции факторов производства, различие понятий ренты и заработной платы. Обоснование значения предпринимательства и финансово-хозяйственной деятельности. Умение отличать предпринимательскую деятельность от коммерческой.
Тема 1.3. Прибыль и рентабельность.	Произведение расчета прибыли, понимание методов анализа прибыли, рентабельности (продукции, капитала и др.)
Тема 1.4. Выбор и альтернативная стоимость	Раскрытие понятия зависимости потребности покупателя на рынке от цены на этот продукт. Определение факторов, влияющих на формирование цены на рынке. Изучение материала, построение кривой спроса с использованием материалов из сборника задач по экономике.
Тема 1.5. Типы экономических систем	Изучение различий элементов экономических систем. Выявление характерных черт постиндустриального общества XX века и новых экономических особенностей XXI века информатизации в разных сферах общества. Раскрытие традиционной и административно-командной экономических систем.
Тема 1.6. Собственность и конкуренция	Изучение понятия «собственность», виды собственности в различных странах. Изучение различия государственной, муниципальной и частной собственности.
Тема 1.7. Конкуренция.	Изучение форм: чистой конкуренции, чистой монополии, монополистической конкуренции, олигархии.
Тема 1.8. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена	Значение специализации и обмена. Изучение этапов становления рыночной экономики. Изучение вопроса о развитии предпринимательства в условиях рыночной экономики. Изучение роли государства, в том числе в обеспечении равновесия в обществе.
Раздел 2. Семейный бюджет	

Тема 2.1. Семейный бюджет	Изучение семейного бюджета, групп денежных доходов семьи, влияния семейного бюджета на этические нормы и нравственные ценности отдельных людей.
Раздел 3. Товар и его стоимость	
Тема 3.1. Товар и его стоимость	Изучение понятия стоимости товара в теории трудовой стоимости, предельной полезности, соотношения предельной полезности и издержек производства.
Раздел 4. Рыночная экономика	
Тема 4.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры	Изучение влияния уровня спроса цены товара или услуги. Изучение ключевых характеристик товара: качества, технических характеристик, гарантий, возможности приобретения в кредит, стиля, дизайна, послепродажного обслуживания и полезных свойств товара. Раскрытие структуры доходов потребителей, расчета спроса на товар.
Тема 4.2. Экономика предприятия. Организационно-правовые формы	Изучение определения предприятия и их классификации. Раскрытие понятия «организационное единство». Сопоставление понятий «предприятие» и «юридическое лицо». Изучение схемы организационно-правовых форм предприятий, характеристика каждой из них.
Тема 4.3. Организация производства	Изучение классификатора производственных процессов. Раскрытие различия простых, синтетических и аналитических производственных процессов. Формулировка цели составления маршрутной технологической карты. Изучение понятий: «производственный цикл», «поточное производство»; «партионный метод»; «единичный метод организации производства»; «ремонт»; «инструментальное и транспортное хозяйство».
Тема 4.4. Производственные затраты. Бюджет затрат. Усвоение понятия затрат и расходов в коммерческих организациях.	Изучение структуры производственных расходов: прямых и косвенных. Изучение понятия себестоимости и калькулирования — двух основных подходов к определению затрат. Изучение состава и содержания бюджета затрат коммерческого предприятия. Характеристика особенностей нормативного, позаказного, попередельного и попроцессного методов учета затрат. Проведение анализа плановой сметы или бюджета производства и продажи продукции предприятия.
Раздел 5. Труд и заработная плата	
Тема 5.1. Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда	Изучение понятия рынка труда. Отличие двух основных способов купли-продажи рабочей силы: индивидуального трудового контракта и коллективных соглашений (договоров). Изучение факторов формирования рынка труда: заработной платы, престижа профессии и удовлетворения, тяжести и сложности труда, потребности в свободном времени. Изучение понятий: «цена рабочей силы», «заработная плата», «основные формы оплаты труда».
Тема 5.2. Безработица. Политика государства в области занятости	Изучение понятия «безработица»: добровольная и вынужденная, полная и частичная. Характеристика понятий: «явная», «скрытая», «фрикционная», «структурная», «циклическая», «застойная», «естественная» безработица. Изучение основных причин

	безработицы, социальных последствий и вопросов трудоустройства безработных.
--	--

Тема 5.3. Наемный труд и профессиональные союзы	Изучение характеристики категорий экономически активного населения в разных странах, целей создания профсоюзов.
Раздел 6. Деньги и банки	
Тема 6.1. Деньги и их роль в экономике	Изучение определения денег: как ценности; эталона обмена; натуральных и символических; мер стоимости. Характеристика роли денег, связи денег и масштаба цен, мировых денег. Изучение видов денег.
Тема 6.2. Банковская система. Характеристика структуры банковской системы РФ, деятельности банков и их роли в экономике страны.	Изучение поддержки стабильности и динамичности банков. Изучение основных банковских операций и сделок, исключительной роли Центрального банка РФ, его задач и функций.
Тема 6.3. Инфляция и ее социальные последствия	Изучение экономических и социальных последствий инфляций, отличия и взаимосвязи инфляции спроса и издержек. Расчет изменения силы инфляционных процессов. Характеристика видов инфляций.
Тема 6.4. Фондовые биржи.	Изучение фондовых бирж и их функции, аккумуляция капитала, межотраслевые переливы капитала.
Раздел 7. Государство и экономика	
Тема 7.1. Роль государства в развитии экономики	Изучение необходимости государственного регулирования экономики, функций правительства США в XVIII веке, сформулированных А. Смитом. Изучение методов государственного регулирования экономики.
Тема 7.2. Налоги и налогообложение	Изучение основных этапов возникновения налоговой системы в мире. Раскрытие становления налоговой системы в России. Характеристика реформ налоговых систем в различных странах, общих принципов налогообложения. Изучение налогового законодательства, твердых, пропорциональных, прогрессивных и регрессивных ставок, способов взимания налогов. Изучение функций и видов налогов.
Тема 7.3. Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета. Формулировка целей создания государственного бюджета.	Изучение экономической сущности понятий «дефицит» и «профицит бюджета». Изучение возможных причин бюджетного дефицита, основных факторов, обеспечивающих сбалансированный бюджет.
Тема 7.4. Показатели экономического роста. Экономические циклы	Определение понятия «национальный продукт». Характеристика разницы между ВВП и ВНП. Формулировка конечной цели экономического роста. Исследование причин кризисных явлений. Раскрытие сути цикличности в экономике.
Тема 7.5. Основы денежно-кредитной политики государства	Раскрытие определения денежно-кредитной политики. Изучение инструментов денежно-кредитной политики, используемых центральными банками различных стран. Изучение сущности резервов кредитных организаций в ЦБ РФ.

Раздел 8. Международная экономика	
Тема 8.1. Международная торговля — индикатор интеграции национальных экономик	Изучение понятия «международная торговля»; факторов, определяющих производственные различия национальных экономик. Раскрытие понятия «индикатор интеграции национальных экономик» Изучение понятия «Всемирная торговая организация» (ВТО), принципов построения торговой системы ВТО.
Тема 8.2. Валюта. Обменные курсы валют	Изучение основных принципов валютного регулирования и валютного контроля в РФ. Изучение понятия «валютный курс»; факторов, влияющих на валютный курс. Изучение понятия «валютный паритет», особенностей регулирования валютного курса.
Тема 8.3. Глобализация мировой экономики	Изучение процесса глобализации мировой экономики; сущности глобализации мирового экономического сообщества.
Тема 8.4. Особенности современной экономики России	Изучение признаков экономического роста России. Формулирование роли Российской Федерации в мировом хозяйстве. Изучение факторов, способствующих росту стабилизационного фонда и резервов страны.

7.УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»

Освоение программы учебной дисциплины «Экономика» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по экономике, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Экономика» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя

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

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Экономика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и другой по разным вопросам экономики.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Экономика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по экономике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

8.РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) Поправки, внесенные Законом РФ о поправке к Конституции РФ от 14.03.2020 N 1-ФКЗ, вступили в силу 4 июля 2020 года (Указ Президента РФ от 03.07.2020 N 445).

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 30.12. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/163).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.

Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021

Грязнова А. Г., Думная Н. Н., Караманова О. В. и др. Экономика: учебник для 10—11 классов. — М., 2019.

Липсиц И. В. Экономика (базовый уровень): учебник для 10—11 классов. — М., 2019.

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019.

Терещенко О. Н. Основы экономики: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

Терещенко О. Н. Основы экономики: рабочая тетрадь для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Филиппова О.И., Волкова Л.А., Малецкая Н.В. Основы экономики и предпринимательства: раб. тетрадь для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021.

Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». (в ред. с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (введен в действие Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.((ред. От 21.12.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 29.12.2021))

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (введен в действие Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.(ред. от 01.07.2021, с изм. от 08.07.2021)(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

Семейный кодекс Российской Федерации (введен в действие Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.(ред. от 02.07.2021)

Гомола А. И. Гражданское право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. — 11-е изд., испр. и доп. — М., 2019.

Камаев В. Д. Экономическая теория: краткий курс: учебник. — 7-е изд., стер. — М., 2019.

Международные экономические отношения: учебник / под ред. Б. М. Смитиенко. — М., 2019.

Нешитой А. С. Финансы: учебник. — 4-е изд., перераб и доп. — М., 2019.

Слагода В. Г. Экономическая теория. — М., 2021.

Интернет-ресурсы:

www.aup.ru (Административно-управленческий портал).

www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).

www.informika.ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России).

www.economictheory.narod.ru (Экономическая теория On-Line, книги, статьи).

www.ecsoman.edu.ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и
бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ГЕОГРАФИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности естественнонаучного профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«___» _____ 20__ г.

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе требований ФГОС среднего общего образования и с учетом Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401).

Составитель _____ Н.С. Алексеева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика учебной дисциплины	5
3. Место учебной дисциплины в учебном плане	6
4. Результаты освоения учебной дисциплины	6
5. Структура и содержание учебной дисциплины	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	13
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины	15
8. Рекомендуемая литература	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» изучается в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования.

Программа предусмотрена для обучения студентов на базе основного общего образования по специальностям естественнонаучного профиля: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путях их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;

овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;

воспитание патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;

использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

нахождение и применение географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего обра-

зования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам. Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Учебная дисциплина «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа—население—хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемых специальностей СПО. Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений. В содержание учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранные специальности СПО.

Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «География» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППССЗ СПО с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «География» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «География» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных**

сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

сформированность экологического мышления, понимания влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

креативность мышления, инициативность и находчивость;

• **метапредметных:**

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение,

умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

– понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

• предметных:

владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «География» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования объем образовательной программы по специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования составляет 84 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка – 78 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	84
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	78
<i>Консультации</i>	6
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

5.2. Содержание учебной дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Введение. Источники географической информации География как наука.		2
Тема 1.1. Введение. Источники географической информации	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Традиционные и новые методы географических исследований Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения. Ознакомление с географическими картами различной тематики. Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы. Использование статистических материалов и геоинформационных систем.	2
Раздел 2. Политическое устройство мира		4
Тема 2. 1. Современная политическая карта мира.	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Страны на современной политической карте мира. Их группировка по площади территории, по численности населения. Примеры стран. Экономическая типология стран мира по ВВП. Примеры стран. Социальные показатели состояния развития стран мира. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран. Государственное устройство стран мира.	4
Раздел 3. География мировых природных ресурсов		6
Тема 3.1. Мировых природных ресурсы	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем. Природные ресурсы Земли, их виды. Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов. География природных ресурсов Земли. Основные типы природопользования. Особо охраняемые природные территории. Экологические ресурсы территории. Проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.	4

Тема 3.2. Загрязнение окружающей среды. Основы геоэкологии	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Основные типы природопользования. Источники загрязнения окружающей среды. Геоэкологические проблемы регионов различных типов природопользования. Пути сохранения качества окружающей среды.	2
Раздел 4. География населения мира		8
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения мира	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Численность и динамика населения мира, крупных регионов и стран. Воспроизводство и миграции населения, их типы и виды. Демографическая политика в разных регионах и странах мира. Географические аспекты качества жизни населения.	2
Тема 4.2. Структура населения мира	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Состав и структура населения (половая, возрастная, расовая, этническая, религиозная, по уровню образования). Культурные традиции разных народов, их связь с природно-историческими факторами. Характеристика трудовых ресурсов и занятости населения в крупных странах и регионах мира. Понятие о качестве трудовых ресурсов.	2
Тема 4.3. Размещение и миграции населения мира	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Размещение и миграции населения мира. Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения, причины и их основные направления.	2
Тема 4.4. Городское и сельское население мира	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Специфика городских и сельских поселений. Масштабы и темпы урбанизации различных стран и регионов мира. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Экологические проблемы больших городов.	2
Раздел 5. География мирового хозяйства		16
Тема 5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства.	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. География важнейших отраслей, их технологические особенности и факторы размещения. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование – интеграционные зоны, крупнейшие фирмы и транснациональные корпорации. Отрасли международной специализации стран и регионов мира; определяющие их факторы. Внешние экономические связи – научно-технические, производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы. Международная торговля – основные направления и структура. Главные центры мировой торговли.	4

Тема 5.2. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.	4
Тема 5.3. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики. Географические особенности мирового потребления черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.	4
Тема 5.4. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.	4
Раздел 6. Регионы мира.		28
Тема 6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Европы	<i>Содержание учебного материала</i>	8
	Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Европы. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства Европы. Субрегионы Зарубежной Европы. Германия, Великобритания, Франция - ведущие страны Европы.	8
Тема 6.2. География населения и хозяйства Зарубежной Азии и Африки	<i>Содержание учебного материала</i>	10
	Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Азии. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства Европы. Япония, Китай, Индия - ведущие страны Азии. Общая характеристика населения и хозяйства стран Африки. Субрегионы Африки. ЮАР - ведущее государство Африки. Проблемы современного социально-экономического развития на примере стран Азии, Африки.	10
Тема 6.3. География населения и хозяйства Северной и Латинской Америки	<i>Содержание учебного материала</i>	10
	Общая характеристика населения и хозяйства стран Северной Америки. Отрасли международной специализации. США. Макрорайоны США. Канада. Общая характеристика населения и хозяйства стран	10

	Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Бразилия, Мексика, Аргентина - ведущие страны Латинской Америки.	
Тема 6.4. География населения и хозяйства Австралии и Океании	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Общая характеристика населения и хозяйства Австралии и Океании. Австралия и Новая Зеландия. Австралия и Новая Зеландия - общая характеристика населения и хозяйства.	4
Раздел 7. Россия в современном мире		10
Тема 7. 1. Россия на политической карте мира	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России. Характеристика современного этапа развития хозяйства. Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.	4
Тема 7.2. Россия в мировом хозяйстве	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	Участие России в международной торговле и других формах внешних экономических связей. Внешние экономические связи России со странами СНГ и Балтии; со странами АТР; Западной Европы и другими зарубежными странами; их структура. Участие разных регионов России в географическом разделении труда. География отраслей международной специализации России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда. Определение основных направлений и структуры внешних экономических связей России с зарубежными странами.	6
Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества		6
Тема 8.1. Глобальные проблемы человечества	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем. Сырьевая, демографическая, продовольственная, экологическая проблемы как особо приоритетные, пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли.	6
Тематика индивидуальных проектов 1. Новейшие изменения политической карты мира. 2. Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира. 3. Особенности современного воспроизводства мирового населения. 4. Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты. 5. Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.		

6. Современные международные миграции населения.	
7. Особенности урбанизации в развивающихся странах.	
8. Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.	
9. «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.	
10. Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.	
11. Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.	
12. Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.	
13. Международный туризм в различных странах и регионах мира.	
14. «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.	
15. Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.	
16. Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.	
17. Географический рисунок хозяйства США.	
18. Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.	
19. Внешняя торговля товарами России.	
20. Глобальная проблема изменения климата.	
Консультации	6
Промежуточная аттестация	
Всего	84

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение. Источники географической информации	Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии
Политическое устройство мира	Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира. Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития
География мировых природных ресурсов	Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана. Выделять основные проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики
География населения мира	Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения. Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным

	<p>расовым, этническим и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения.</p> <p>Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения.</p> <p>Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы</p>
<p>Мировое хозяйство. Современные особенности развития мирового хозяйства.</p>	<p>Умение давать определение понятиям «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научнотехнической революции. Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки. Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности. Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития</p>
<p>География отраслей первичной сферы мирового хозяйства</p>	<p>Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира</p>
<p>География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства</p>	<p>Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов. Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей</p>
<p>География отраслей третичной сферы мирового хозяйства</p>	<p>Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров. Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог. Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира. Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма. Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности. Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами</p>
<p>Регионы мира. География населения и хозяйства Зарубежной Европы</p>	<p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы. Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании</p>

<p>География населения и хозяйства Зарубежной Азии и Африки</p>	<p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии. Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии. Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии. Умение показывать на карте различные страны Африки. Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки</p>
<p>География населения и хозяйства Северной Америки и Латинской Америки</p>	<p>Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки. Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы. Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США. Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки. Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения. Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки. Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике</p>
<p>География населения и хозяйства Австралии и Океании</p>	<p>Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горно-промышленные и сельскохозяйственные районы</p>
<p>Россия в современном мире</p>	<p>Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России</p>
<p>Географические</p>	<p>Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить</p>

аспекты современных глобальных проблем человечества	примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения
--	--

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «География» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по географии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «География» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и техник безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «География», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, географическими атласами, справочниками, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по географии.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «География» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по географии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

Для выполнения практических заданий студентам необходимо иметь простой и цветные карандаши, линейку, ластик, циркуль, транспортир и калькулятор.

8.РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Баранчиков Е.В. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020.

Петрусюк О.А. География. Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2019

Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2019

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) // СЗ РФ. — 2012. — № 53 (Ч. 1). — Ст. 7598.

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413»

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

Домогацких Е.М., Алексеевский Н. И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2019.

Плисецкий Е.Л. Коммерческая география. Россия и мировой рынок; ч. 1 и ч. 2. – М., 2019.

Лазаревич К.С., Лазаревич Ю.Н. Справочник школьника. География. 6–10 кл. – М., 2015.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е. Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2003.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н. А. Симония. — М., 2004.

Интернет-ресурсы

www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА
ИНФОРМАТИКА И ОСНОВЫ ПРОГРАММИРОВАНИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности естественнонаучного профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «__» _____20__ г.

Председатель МЦК

_____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 20__ г.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Разработчик: Комарова Е.В. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	4
2	Общая характеристика элективного курса	4
3	Место элективного курса в учебном плане	6
4	Результаты освоения элективного курса	6
5	Тематический план и содержание элективного курса	8
6	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.	13
7	Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы элективного курса	16
8	Рекомендуемая литература	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Информатика и основы программирования» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения элективного курса «Информатика и основы программирования», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Информатика и основы программирования» направлено на достижение следующих **целей**:

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА «ИНФОРМАТИКА И ОСНОВЫ ПРОГРАММИРОВАНИЯ»

Дополнительный учебный предмет, курс по выбору обучающихся (элективный курс) «Информатика и основы программирования» является межпредметным.

Одной из характеристик современного общества является использование информационных технологий, средств ИКТ и информационных ресурсов во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

Содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Информатика и основы программирования» разработано для обучающихся естественнонаучного профиля среднего профессионального образования, получающих среднее общее образование в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Элективный курс «Информатика и основы программирования» включает следующие разделы:

Информационная деятельность человека

Информация и информационные процессы

Средства информационных и телекоммуникационных технологий

Алгоритмизация и программирование

Безопасность и защита информации.

Содержание элективного курса позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение элективного курса «Информатика и основы программирования», учитывающей специфику осваиваемых специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных методов информатики и средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

В содержании элективного курса курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.

Изучение элективного курса «Информатика и основы программирования» завершается подведением итогов в форме зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Программа элективного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для специальностей естественнонаучного профиля.

Элективный курс «Информатика и основы программирования» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, элективный курс «Информатика и основы программирования» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место элективного курса «Информатика и основы программирования» – в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

В результате изучения элективного курса «Информатика и основы программирования» обучающийся должен:

знать/понимать

различные подходы к определению понятия «информация»;

методы измерения количества информации;

единицы измерения информации;

назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;

использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;

назначение и функции операционных систем;

уметь

оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

распознавать информационные процессы в различных системах;

использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;

осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;

иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;

просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;

осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;

представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);

соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

эффективной организации индивидуального информационного пространства;
автоматизации коммуникационной деятельности;
эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Освоение содержания элективного курса «Информатика и основы программирования» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

5.1. Объем элективного курса и виды учебной работы

при реализации содержания элективного курса «Информатика и основы программирования» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности СПО естественнонаучного профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 117 часов

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	117
в т.ч. в форме практической подготовки	70
В т. ч.:	
теоретическое обучение	47
практические занятия	70
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация в форме зачета	

**5.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА И ОСНОВЫ
ПРОГРАММИРОВАНИЯ»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала	1
	1. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.	
Раздел 1. Информационная деятельность человека		5
Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	Содержание учебного материала	1
	1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	1
Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.	Содержание учебного материала	4
	1. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Лицензионное программное обеспечение. Открытые лицензии	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 1. Работа с порталом государственных услуг его лицензионное использование и регламенты обновления	2
Раздел 2. Информация и информационные процессы		18
Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации	Содержание учебного материала	8
	1. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	2
	Практические занятия	6
	Практическое занятие 2. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	2
	Практическое занятие 3. Перевод чисел из десятичной системы счисления в двоичную, восьмеричную и шестнадцатеричную системы счисления.	2
	Практическое занятие 4. Перевод чисел из двоичной, восьмеричной и шестнадцатеричной систем счисления в двоичную систему счисления.	2
Тема 2.2 Основные информационные	Содержание учебного материала	10
	1. Принципы обработки информации при помощи компьютера.	8

процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.	Арифметические и логические основы работы компьютера.	
	2.Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	
	3.Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.	
	4.Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использование готовой компьютерной модели.	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 5. Построение таблиц истинности для логических выражений	2
Раздел 3. Средства информационных и телекоммуникационных технологий		73
Тема 3.1 Архитектура компьютера	Содержание учебного материала	10
	1.Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров.	4
	2.Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	
	Практические занятия	6
	Практическое занятие 6. Операционная система. Графический интерфейс пользователя	2
	Практическое занятие 7. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Создание архива данных. Извлечение данных из архива.	2
	Практическое занятие 8. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.	2
Тема 3.2. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	Содержание учебного материала	10
	1.Передача информации. Компьютерные сети.	6
	2.Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.	
	3.Программные поисковые сервисы. Поиск информации с использованием компьютера. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Методы и средства создания и сопровождения сайта.	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие 9. Работа с Браузером. Поиск информации.	2
	Практическое занятие 10. Проводная и беспроводная связь	2
Тема 3.3 Возможности сетевого программного обеспечения для организации	Содержание учебного материала.	10
	1. Понятие облачных технологий. Облачные хранилища данных.	6
	2. Использование облачных технологий для организации совместной работы пользователей.	
	3. Социальные сети. Мессенджеры. Видеоконференции.	

коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.	Практические занятия	4
	Практическое занятие 11. Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет-олимпиаде или компьютерном тестировании.	2
	Практическое занятие 12. Создание Google-документа по образцу. Настройка доступа для совместного редактирования.	2
Тема 3.4 Технологии обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	19
	1.Текстовые редакторы и текстовые процессоры. Текстовый процессор MS Word. Различные форматы текстовых файлов.	3
	2. Создание таблиц в MS Word. Работа с графическими объектами.	
	Практические занятия	16
	Практическое занятие 13. Ввод и форматирование текста в MSWord	2
	Практическое занятие 14. Форматирование символов и абзацев. Настройка параметров страницы.	2
	Практическое занятие 15. Создание многостраничного документа	2
	Практическое занятие 16. Вставка символов. Создание списков. Работа с колонками.	2
	Практическое занятие 17. Создание и форматирование таблиц	2
	Практическое занятие 18. Создание и форматирование таблиц	2
	Практическое занятие 19. Встроенные объекты MS Word: формулы, фигуры, SmartArt.	2
	Практическое занятие 20. Создание текстовых документов сложной структуры. Использование стилей, шаблонов.	2
Тема 3.5 Технологии обработки числовых данных	Содержание учебного материала	10
	1.Математическая обработка числовых данных. Табличный процессор MS Excel.	2
	Практические занятия	8
	Практическое занятие 21. Ввод и форматирование текста в Excel. Работа с форматом ячеек и автозаполнением.	2
	Практическое занятие 22. Ввод и форматирование текста в Excel. Работа с формулами.	2
	Практическое занятие 23. Встроенные функции в Excel. Построение графиков и диаграмм.	2
Практическое занятие 24. Организация расчетов данных, решение различных задач в системе электронных таблиц.	2	
Тема 3.6. Представление об организации баз данных и системах управления ими	Содержание учебного материала	6
	1. Понятие баз данных. Системы управления базами данных Access	2
	Практические занятия	4
	Практическое занятие 25. Организация баз данных. Создание таблиц, их связывание.	2
Практическое занятие 26. Создание запросов, форм и отчетов.	2	
Тема 3.7. Технологии обработки	Содержание учебного материала	8
	1. Понятие компьютерной графики. Виды компьютерной графики. Форматы графических файлов. Создание	2

графической информации	презентаций с помощью Power Point.	
	Практические занятия	6
	Практическое занятие 27. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий.	2
	Практическое занятие 28. Создание интерактивных презентаций с использованием гиперссылок	2
	Практическое занятие 29. Использование анимации в презентации	2
Раздел 4. Алгоритмизация и программирование		16
Тема 4.1 . Начало алгоритмизации	Содержание учебного материала.	6
	1.Алгоритм и его формальное исполнение. Виды алгоритмов.	4
	2.Основные типы алгоритмических структур.	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 30. Составление различных типов алгоритмов	2
Тема 4.2. Введение в программирование	Содержание учебного материала.	10
	1.Компьютерная программа. Язык программирования Python: основные понятия.	2
	Практические занятия	8
	Практическое занятие 31. Создание простейших программ на языке Python.Ввод и вывод данных.	2
	Практическое занятие 32. Математические операции в Python	2
	Практическое занятие 33. Структура ветвление в Python. Циклы.	2
	Практическое занятие 34. Рисование с помощью модуля Черепашка	2
Раздел 5. Безопасность и защита информации		4
5.1 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	Содержание учебного материала	4
	1.Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 35. Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы	2
Итого		117

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах; классифицировать информационные процессы по принятому основанию; выделять основные информационные процессы в реальных системах;
1. Информационная деятельность человека	владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира; исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствии с поставленной задачей; выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения; использовать ссылки и цитирование источников информации; использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей, владеть нормами информационной этики и права, соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;
2. Информация и информационные процессы	
2.1. Подходы к понятию и измерению информации	оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.); знать о дискретной форме представления информации; знать способы кодирования и декодирования информации; иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; владеть компьютерными средствами представления и анализа данных; отличать представление информации в различных системах счисления; знать математические объекты информатики; применять знания в логических формулах;
2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.	оценивать и организовывать информацию, в том числе получаемую из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью; анализировать и сопоставлять различные источники информации;
3. Средства информационных и телекоммуникационных технологий	

3.1 Архитектура компьютера	анализировать компьютер с точки зрения единства аппаратных и программных средств; анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации; определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач; анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов; выделять и определять назначения элементов окна программы
3.2. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий применять на практике; знать способы подключения к сети Интернет и использовать их в своей работе; определять ключевые слова, фразы для поиска информации; уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации; иметь представление о способах создания и сопровождения сайта, уметь приводить примеры;
3.3 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.	иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры; планировать индивидуальную и коллективную деятельность с использованием программных инструментов поддержки управления проектом;
3.4 Технологии обработки текстовой информации	использовать компьютерные средства представления и анализа данных; уметь работать с библиотеками программ; уметь работать в текстовых редакторах и процессорах; владеть основными сведениями о текстовых процессорах, технологии работы в MS Word.
3.5 Технологии обработки числовых данных	иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных; осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера; уметь работать с различными табличными процессорами; владеть знаниями о математической обработке данных.
3.6. Представление об организации баз данных и системах управления ими	владеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними; пользоваться базами данных и справочными системами;
3.7. Технологии обработки графической информации	Иметь представление о компьютерной графике; Уметь различать виды компьютерной графики; Владеть навыками работы с презентациями; Умет создавать интерактивные презентации.
4. Алгоритмизация и программирование	
4.1. Начало алгоритмизации	владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов;

	<p>определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм; определять, для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем); Примеры задач: – алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива); – алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления; – алгоритмы решения задач методом перебора; - алгоритмы работы с элементами массива</p>
4.2 Введение в программирование	<p>уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц; реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод решения задачи, разбивать процесс решения задачи на этапы.</p>
5.Безопасность и защита информации	
5.1 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение	<p>владеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете применять их на практике; реализовывать антивирусную защиту компьютера;</p>

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА «ИНФОРМАТИКА И ОСНОВЫ ПРОГРАММИРОВАНИЯ»

Для реализации программы дополнительного учебного предмета, должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет информатики, оснащенный необходимым оборудованием: доска, мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения: компьютеры (рабочие станции); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, проектор и экран);

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) «Информатика и основы программирования» входят:

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Организация рабочего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов», портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);

программное обеспечение для компьютеров на рабочих местах с системным программным обеспечением, системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы элективного курса «Информатика и основы программирования»;

печатные и экранно-звуковые средства обучения;

расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);

учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;

модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;

вспомогательное оборудование;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

Освоение программы предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета информатики должно удовлетворять требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы элективного курса «Информатика и основы программирования», входят:

В библиотечный фонд входят учебники, электронные учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение элективного курса «Информатика и основы программирования», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен электронными образовательными ресурсами: электронными энциклопедиями, словарями, справочниками по информатике, электронными книгами научной и научно-популярной тематики и др.

В процессе освоения программы элективного курса «Информатика и основы программирования» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по информатике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2019
2. Блиновская, Я.Ю. Введение в информатику: Учебное пособие / Я.Ю. Блиновская, Д.С. Задоя. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 112 с.
3. Велихов, А. С. Основы информатики и компьютерной техники: учебное пособие / А. С. Велихов. – Москва: СОЛОН-Пресс, 2018. – 539 с.
4. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В. А. Гвоздева. – Москва: Форум: Инфра-М, 2019. – 541 с.
5. Информатика в экономике: учебное пособие: / [Н. Г. Бубнова и др.]. – Москва: Вузовский учебник, 2016. – 476 с.
6. Информатика. Базовый курс: учебное пособие для высших технических учебных заведений / [С. В. Симонович и др.]. – Санкт-Петербург: Питер, 2019. – 639 с.
7. Иопа, Н. И. Информатика: (для технических специальностей): учебное пособие / Н. И. Иопа. – Москва: КноРус, 2020. – 469 с.
8. Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика: Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2021
9. Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально- экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2021
10. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс.– М., 2021
11. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2020
12. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика: Учебник. – М.: 2021

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)
5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

6. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

7. Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2019/

8. Залогова Л. А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова — М., 2018.

9. Логинов М. Д., Логинова Т. А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2018.

10. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2018.

11. Мельников В. П., Клейменов С. А., Петраков А. В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2018.

12. Назаров С. В., Широков А. И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2017.

13. Новожилов Е. О., Новожилов О. П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2019.

14. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2019.

15. Сулейманов Р. Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2019

16. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2019.

17. Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2020

18. Шевцова А.М., Пантюхин П. Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2019/

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика и основы программирования»).

4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

6. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

11. www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).

12. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА ПО ВЫБОРУ (ЭЛЕКТИВНОГО
КУРСА)
ЭК.02 Основы естественных наук
для студентов, обучающихся по специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «__» _____20__ г.

Председатель МЦК
_____ Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«__» _____ 20__ г.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Составители: Демина Л.П.
Шмелева Л.Н.
Сборщикова В.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка С.
2. Общая характеристика дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса)
3. Место дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) в учебном плане
4. Результаты освоения дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса)
5. Структура и содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса)
6. Характеристика основных видов деятельности студентов
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы
8. Рекомендуемая литература

1. Пояснительная записка

Программа дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) предназначена для изучения «Основ естественных наук» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Содержание программы дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Основы естественных наук» направлено на достижение следующих целей:

освоение знаний о современной естественнонаучной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественнонаучного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественнонаучной информации;

воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

применение естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (программы подготовки специалистов среднего звена).

2. Общая характеристика дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Основы естественных наук»

Дополнительный учебный предмет, курс по выбору обучающихся (элективный курс) «Основы естественных наук» является межпредметным.

Изучение дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Основы естественных наук» должно обеспечить:

удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;

общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования;

развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;

развитие навыков самообразования и самопроектирования;

углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности;

совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся;

получения первичных профессиональных навыков в сфере будущей профессиональной деятельности.

Дополнительный учебный предмет, курс по выбору обучающихся (элективный курс)
«Основы естественных наук»:

обеспечивает межпредметные связи и дает возможность более глубокого изучения смежных предметов;

обеспечивает формирование способности самостоятельно интегрировать знания из различных областей наук для решения практикоориентированных задач.

поддерживает мотивацию обучающегося.

Естествознание — наука о явлениях и законах природы. Современное естествознание включает множество естественнонаучных отраслей, из которых наиболее важными являются физика, химия и биология. Оно охватывает широкий спектр вопросов о разнообразных свойствах объектов природы, которые можно рассматривать как единое целое.

Естественнонаучные знания, основанные на них технологии формируют новый образ жизни. Высокообразованный человек не может дистанцироваться от фундаментальных знаний об окружающем мире, не рискуя оказаться беспомощным в профессиональной деятельности. Любое перспективное направление деятельности человека прямо или косвенно связано с новой материальной базой и новыми технологиями, и знание их естественнонаучной сущности — закон успеха.

Естествознание — неотъемлемая составляющая культуры: определяя мировоззрение человека, оно проникает и в гуманитарную сферу, и в общественную жизнь. Рациональный естественнонаучный метод, сформировавшийся в рамках естественных наук, образует естественнонаучную картину мира, некое образно-философское обобщение научных знаний.

Основу естествознания представляет физика — наука о природе, изучающая наиболее важные явления, законы и свойства материального мира. В физике устанавливаются универсальные законы, справедливость которых подтверждается не только в земных условиях и в околоземных пространствах, но и во всей Вселенной. В этом заключается один из существенных признаков физики как фундаментальной науки. Физика занимает особое место среди естественных наук, поэтому ее принято считать лидером естествознания.

Естествознание как наука о явлениях и законах природы включает также одну из важнейших отраслей — химию.

Химия — наука о веществах, их составе, строении, свойствах, процессах превращения, использовании законов химии в практической деятельности людей, в создании новых материалов.

Биология — составная часть естествознания. Это наука о живой природе. Она изучает растительный, животный мир и человека, используя как собственные методы, так и методы других наук, в частности физики, химии и математики: наблюдения, эксперименты, исследования с помощью светового и электронного микроскопа, обработку статистических данных методами математической статистики и др. Биология выявляет закономерности, присущие жизни во всех ее проявлениях, в том числе обмен веществ, рост, размножение, наследственность, изменчивость, эволюцию и др.

Содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Основы естественных наук» разработано для обучающихся по специальностям социально – экономического профиля среднего профессионального образования, получающих среднее общее образование в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение элективного курса «Основы правовых знаний» завершается подведением итогов в форме зачета.

3. Место дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) в учебном плане

Дополнительный учебный предмет, курс по выбору обучающихся (элективный курс) «Основы естественных наук» является составляющей частью учебного плана и реализуется в рамках объема часов вариативной части учебного плана.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, дополнительный учебный предмет, курс по выбору обучающихся «Основы естественных наук» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебных планах ППССЗ место дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся «Основы естественных наук» в составе дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся (элективных курсов) для специальностей СПО социально - экономического профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса)

Освоение содержания дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Основы естественных наук» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания с использованием для этого доступных источников информации;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

метапредметных:

овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь с критериями с определённой системой ценностей;

сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

прикладных:

обеспечивают знакомство обучающихся с важнейшими способами применения знаний по предмету на практике, развитие их интереса к будущей профессиональной деятельности.

профильно-ориентированных:

ориентированы на получение обучающимися дополнительных знаний для успешного освоения выбранной профессии (специальности) и продвижения на рынке труда.

5. Структура и содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса)

5.1. Объем дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) и виды учебной работы

При реализации содержания дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Основы естественных наук» в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования объем образовательной программы по специальности СПО социально - экономического профиля профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 117 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	117
в т.ч. в форме практической подготовки	60
В т. ч.:	
теоретическое обучение	57
<i>практические работы</i>	6
лабораторные работы	54
<i>Самостоятельная работа</i>	0

5.2. Содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ФИЗИКА		48
Раздел 1. Механика		14
Тема 1.1 Кинематика	Содержание учебного материала	6
	1. Физика – наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физические законы. Основные элементы физической картины мира.	4
	2. Механическое движение. Система отсчета. Траектория движения. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Ускорение. Равноускоренное прямолинейное движение.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа 1. Исследование движения тела под действием постоянной силы	2
Тема 1.2 Динамика	Содержание учебного материала	2
	1. Масса и сила. Взаимодействие тел. Законы динамики. Силы в природе. Закон всемирного тяготения.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа 2. Исследование зависимости силы трения от веса тела.	2
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала	6
	1. Импульс тела. Закон сохранения импульса тела. Реактивное движение. Механическая работа. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения. Работа силы. Работа потенциальных сил.	2
	В том числе практические и лабораторные занятия	4
	Лабораторная работа 3. Изучение закона сохранения импульса и реактивного движения.	2
	Лабораторная работа 4. Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.	2
Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики		10
Тема 2.1 Молекулярная физика	Содержание учебного материала	6
	1. Атомистическая теория строения вещества. Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно-молекулярное строение вещества. Размеры и масса молекул. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Основное уравнение МКТ газов. Температура. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры.	2

	Термодинамическая шкала температур. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная. Модель жидкости. Поверхностное натяжение и смачивание. Кристаллические и аморфные вещества.	
--	---	--

	В том числе практические и лабораторные занятия	4
	Лабораторная работа 5. Измерение влажности воздуха.	2
	Лабораторная работа 6. Измерение поверхностного натяжения жидкости.	2
Тема 2.2 Термодинамика	Содержание учебного материала	4
	1. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота. Теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс.	
	2. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	4
	Лабораторная работа 7. Изменение внутренней энергии за счет совершения работы.	2
	Лабораторная работа 8. Изучение работы тепловых двигателей.	2
Раздел 3. Основы электродинамики		14
Тема 3.1 Электростатика	Содержание учебного материала	6
	1. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электрического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.	2
	В том числе практические и лабораторные занятия	4
	Лабораторная работа 9. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2
	Лабораторная работа 10. Определение емкости конденсатора	2
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала	6
	1. Условия, необходимые для существования электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. ЭДС источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединения проводников. Закон Джоуля - Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.	2
	В том числе практические и лабораторные занятия	4
	Лабораторная работа 11. Сборка электрической цепи, измерения силы тока и напряжения на ее различных участках.	2
	Лабораторная работа 12. Изучение последовательного и параллельного соединения проводников.	2
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2

Магнитное поле	1. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа 13. Измерение индуктивности катушки.	2
Раздел 4. Колебания и волны		4
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала	2
	1. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа 14. Изучение колебаний математического маятника.	2
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала	2
	1. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивление переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа 15. Изучение интерференции и дифракции света.	2
Раздел 5. Элементы квантовой физики		4
Тема 5.1 Физика атома	Содержание учебного материала	2
	1 Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Гипотеза де Бройля. Соотношение неопределённости Гейзенберга. Квантовые генераторы.	2
Тема 5.2 Физика атомного ядра и элементарных частиц	Содержание учебного материала	2
	1. Строение атомного ядра. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	2
Раздел 6. Эволюция вселенной		2
Тема 6.1	Содержание учебного материала	2

Строение и развитие Вселенной	1. Наша звездная система-Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Темная материя и темная энергия.	2
ХИМИЯ		30
Раздел 1. ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ		18
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4
Основные понятия и законы химии	Химическая картина мира как составная часть естественнонаучной картины мира. Роль химии в жизни современного общества. Применение достижений современной химии в гуманитарной сфере деятельности общества. Химическое содержание учебной дисциплины «Естествознание» при освоении специальностей СПО социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования. Предмет химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент и формы его существования. Простые и сложные вещества.	2
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Практическая работа №1 «Вычисления по химическим формулам и уравнениям»	2
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2
Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	Открытие Периодического закона. Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов. Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.	2
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2
Строение вещества	Ковалентная связь: неполярная и полярная. Ионная связь. Катионы и анионы. Металлическая связь. Водородная связь	2
Тема 1.4	Содержание учебного материала	2
Вода. Растворы	Вода в природе, быту, технике и на производстве. Физические и химические свойства воды. Опреснение воды. Агрегатные состояния воды и ее переходы из одного агрегатного состояния в другое.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа №1 «Приготовление растворов заданной концентрации»	2
Тема 1.5	Содержание учебного материала	4
Химические реакции	Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Вероятность протекания химических реакций. Тепловой эффект химических реакций.	2

	<p>Термохимические уравнения. Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура.</p> <p>Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура.</p>	
--	--	--

	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Практическая работа №2 «Определение скорости химической реакции».	2
Тема 1.6 Неорганические соединения	Содержание учебного материала	4
	Классификация неорганических соединений и их свойства. Оксиды, кислоты, основания, соли. Понятие о гидролизе солей. Среда водных растворов солей: кислая, нейтральная, щелочная. Водородный показатель pH раствора.	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Неметаллы. Общая характеристика главных подгрупп неметаллов на примере галогенов.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	4
	Лабораторная работа №3 «Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей»	2
	Лабораторная работа №2 «Определение pH раствора солей».	2
Раздел II ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ		12
Тема 2.1 Основные понятия органической химии	Содержание учебного материала	2
	Основные положения теории строения органических соединений. Многообразие органических соединений. Понятие изомерии.	2
Тема 2.2 Углеводороды	Содержание учебного материала	2
	Предельные и непредельные углеводороды. Реакция полимеризации. Природные источники углеводородов.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа № 4 «Получение метана и этилена. Изучение их свойств».	2
Тема 2.3 Кислородсодержащие органические вещества	Содержание учебного материала	2
	Представители кислородсодержащих органических соединений: метиловый и этиловый спирты, глицерин, уксусная кислота. Жиры как сложные эфиры. Углеводы: глюкоза, крахмал, целлюлоза	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа №5 «Получение уксусной кислоты и опыты с ней»	2
Тема 2.4 Азотсодержащие органические соединения.	Содержание учебного материала	2
	Амины, аминокислоты, белки. Строение и биологическая функция белков. Пластмассы и волокна. Понятие о пластмассах и химических волокнах. Натуральные, синтетические и искусственные волокна	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа №6 «Цветные реакции на белки»	2
Тема 2.5	Содержание учебного материала	2

Химия и жизнь.	Химические элементы в организме человека. Органические и неорганические вещества. Основные жизненно необходимые соединения: белки, углеводы, жиры, витамины.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа №7 «Определение содержания аскорбиновой кислоты в продуктах питания»	2
Тема 2.6 Химия в быту	Содержание учебного материала	2
	Вода. Качество воды. Моющие и чистящие средства. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии.	
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа №8 «Правила безопасной работы со средствами бытовой химии».	2
БИОЛОГИЯ		39
Раздел 1. Учение о клетке		10
Введение	Содержание учебного материала	2
	Введение: предмет и задачи общей биологии. Значение дисциплины	2
Тема 1.1. Химический состав клетки	Содержание учебного материала	2
	Химический состав клетки: неорганические и органические веществ	2
Тема 1.2. Строение и функции клетки	Содержание учебного материала	2
	Строение и функции клетки	2
Тема 1.3. Деление клетки	Содержание учебного материала	4
	Деление клетки и клеточная теория строения. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	2
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа №1 «Изучение растительной и животной клетки»	2
Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов		6
Тема 2.1. Особенности полового и бесполого размножение	Содержание учебного материала	2
	Особенности полового и бесполого размножение	2
Тема 2.2. Особенности	Содержание учебного материала	4

полового и бесполого размножение	Эмбриональный и постэмбриональный период развития организмов	2
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа № 2 «Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства»	2
Раздел 3. Основы генетики и селекции		12
Тема 3.1 Основные понятия генетики. Жизнь и деятельность Г. Менделя	Содержание учебного материала	10
	Основные понятия генетики. Жизнь и деятельность Г. Менделя. Основные законы Г. Менделя	4
	Взаимодействие генов и генетика пола	
	В том числе практические и лабораторные занятия	6
	Лабораторная работа № 3. «Составление схем моногибридного и дигибридного скрещивания»	2
	Практическое занятие. «Решение генетических задач»	2
	Лабораторная работа №4 «Анализ фенотипической изменчивости»	2
Тема 3.2 Центры многообразия и происхождения культурных растений.	Содержание учебного материала	2
	Центры многообразия и происхождения культурных растений. Методы селекции животных и растений	2
Раздел 4. Эволюционное учение		4
Тема 4.1 История развития эволюционных идей	Содержание учебного материала	4
	История развития эволюционных идей. Эволюционное учение Ч. Дарвина	4
	Вид, его критерии и структура	
Раздел 5. История развития жизни на Земле		4
Тема 5.1. Эволюция человека	Содержание учебного материала	4
	1. Эволюция человека. Единство происхождения человеческих рас	2
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа № 5 «Приспособления организмов к среде обитания»	2
Раздел 6. Основы		3

экологии		
Тема 6.1	Содержание учебного материала	3
Взаимоотношения организмов в экосистеме	Экология. Предмет и задачи дисциплины. Экосистемы, их структура и свойства. Взаимоотношения организмов в экосистеме	1
	В том числе практические и лабораторные занятия	2
	Лабораторная работа № 6 «Описание и практическое создание искусственной экосистемы»	2
ВСЕГО		117
Примерные темы рефератов, докладов, индивидуальных проектов 1. Биотехнология и генная инженерия – технологии XXI века. 2. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации. 3. Современные методы обеззараживания воды. 4. Аллотропия металлов. 5. Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева. 6. «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...». 7. Синтез 114-го элемента – триумф российских физиков-ядерщиков. 8. Изотопы водорода. 9. Использование радиоактивных изотопов в технических целях. 10. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. 11. Плазма – четвертое состояние вещества. 12. Аморфные вещества в природе, технике, быту. 13. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. 14. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды. 15. Применение твердого и газообразного оксида углерода(IV). 16. Защита озонового экрана от химического загрязнения. 17. Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности. 18. Косметические гели. 19. Применение суспензий и эмульсий в строительстве. 20. Минералы и горные породы как основа литосферы. 21. Растворы вокруг нас. 22. Вода как реагент и как среда для химического процесса. 23. Типы растворов. 24. Жизнь и деятельность С. Аррениуса. 25. Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации. 26. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.		

27. Серная кислота – «хлеб химической промышленности».
28. Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
29. Оксиды и соли как строительные материалы.
30. История гипса.
31. Поваренная соль как химическое сырье.
32. Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
33. Реакция горения на производстве.
34. Реакция горения в быту.
35. Виртуальное моделирование химических процессов.
36. Электролиз растворов электролитов.
37. Электролиз расплавов электролитов.
38. Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
39. История получения и производства алюминия.
40. Краткие сведения по истории возникновения и развития органической химии.
41. Жизнь и деятельность А.М. Бутлерова.
42. Витализм и его крах.
43. Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
44. Современные представления о теории химического строения.
45. Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
46. Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
47. История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
48. Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
49. Углеводородное топливо, его виды и назначение.
50. Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
51. Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
52. Сварочное производство и роль химии углеводородов в ней.
53. Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества.
54. Ароматические углеводороды как сырье для производства пестицидов.
55. Углеводы и их роль в живой природе.
56. Строение глюкозы: история развития представлений и современные воззрения.
57. Развитие сахарной промышленности в России.
58. Роль углеводов в моей будущей профессиональной деятельности.
59. Метанол: хемофилия и хемофобия.
60. Этанол: величайшее благо и страшное зло.

61. Алкоголизм и его профилактика.
62. Многоатомные спирты и моя будущая профессиональная деятельность.
63. Формальдегид как основа получения веществ и материалов для моей профессиональной деятельности.
64. Муравьиная кислота в природе, науке и производстве.
65. История уксуса.
66. Сложные эфиры и их значение в природе, быту и производстве.
67. Жиры как продукт питания и химическое сырье.
68. Замена жиров в технике непивцевым сырьем.
69. Нехватка продовольствия как глобальная проблема человечества и пути ее решения.
70. Мыла: прошлое, настоящее, будущее.
71. Средства гигиены на основе кислородсодержащих органических соединений.
72. Синтетические моющие средства (СМС): достоинства и недостатки.
73. Аммиак и амины – бескислородные основания.
74. Анилиновые красители: история, производство, перспектива.
75. Аминокислоты – амфотерные органические соединения.
76. Аминокислоты – «кирпичики» белковых молекул.
77. Синтетические волокна на аминокислотной основе.
78. «Жизнь это способ существования белковых тел...»
79. Структуры белка и его деструктурирование.
80. Биологические функции белков.
81. Белковая основа иммунитета.
82. СПИД и его профилактика.
83. Дефицит белка в пищевых продуктах и его преодоление в рамках глобальной продовольственной программы.
84. Химия и биология нуклеиновых кислот.
85. Материя, формы ее движения и существования.
86. Первый русский академик М.В.Ломоносов.
87. Искусство и процесс познания. Физика и музыкальное искусство. Цветомузыка.
88. Физика в современном цирке.
89. Физические методы исследования памятников истории, архитектуры и произведений искусства.
90. Научно-технический прогресс и проблемы экологии. • Биотехнология и геновая инженерия — технологии XXI века.
91. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
92. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Растворы вокруг нас.
93. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
94. История возникновения и развития органической химии.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">95. Углеводы и их роль в живой природе.96. Жиры как продукт питания и химическое сырье.97. Нехватка продовольствия как глобальная проблема человечества и пути ее решения.98. Средства гигиены на основе кислородсодержащих органических соединений.99. Синтетические моющие средства: достоинства и недостатки.100. Дефицит белка в пищевых продуктах и его преодоление в рамках глобальной продовольственной программы.101. В. И. Вернадский и его учение о биосфере.102. История и развитие знаний о клетке.103. Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.104. Популяция как единица биологической эволюции.105. Популяция как экологическая единица.106. Современные взгляды на биологическую эволюцию.107. Современные взгляды на происхождение человека: столкновение мнений.108. Современные методы исследования клетки.109. Среды обитания организмов: причины разнообразия. | |
|---|--|

6. Характеристика основных видов деятельности студентов

Содержание обучения (<i>темы</i>)	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ФИЗИКА	
Введение	Развитие способностей ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства
Механика	
Кинематика	Ознакомление со способами описания механического движения, основной задачей механики. Изучение основных физических величин кинематики: перемещения, скорости, ускорения. Наблюдение относительности механического движения. Формулирование закона сложения скоростей. Исследование равноускоренного прямолинейного движения (на примере свободного падения тел) и равномерного движения тела по окружности. Понимание смысла основных физических величин, характеризующих равномерное движение тела по окружности
Динамика	Понимание смысла таких физических моделей, как материальная точка, инерциальная система отсчета. Измерение массы тела различными способами. Измерение сил взаимодействия тел. Вычисление значения ускорения тел по известным значениям действующих сил и масс тел. Умение различать силу тяжести и вес тела. Объяснение и приведение примеров явления невесомости. Применение основных понятий, формул и законов динамики к решению задач
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Законы сохранения в механике	Объяснение реактивного движения на основе закона сохранения импульса. Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела. Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Характеристика производительности машин и двигателей с использованием понятия мощности
Основы молекулярной физики и термодинамики	

Молекулярная физика	Формулирование основных положений молекулярно-кинетической теории. Выполнение экспериментов, служащих обоснованием молекулярно-кинетической теории. Наблюдение броуновского движения и явления диффузии. Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Представление в виде графика изохорного, изобарного и изотермического процессов. Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Измерение влажности воздуха
Термодинамика	Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса превращения вещества из одного агрегатного состояния в другое. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты на основании первого закона термодинамики. Объяснение принципов действия тепловых машин
Основы электродинамики	
Электростатика	Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности и потенциала электрического поля одного и нескольких точечных зарядов. Измерение разности потенциалов. Приведение примеров проводников, диэлектриков и конденсаторов. Наблюдение явления электростатической индукции и явления поляризации диэлектрика, находящегося в электрическом поле
Постоянный ток	Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Сбор и испытание электрических цепей с различным соединением проводников, расчет их параметров
Магнитное поле	Наблюдение действия магнитного поля на проводник с током, картинок магнитных полей. Формулирование правила левой руки для определения направления силы Ампера. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле, объяснение принципа действия электродвигателя. Исследование явления электромагнитной индукции
Колебания и волны	
Механические колебания и волны	Приведение примеров колебательных движений. Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника. Наблюдение колебаний звучащего тела. Приведение значения скорости распространения звука в различных средах. Умение объяснять использование ультразвука в медицине
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Электромагнитные колебания и волны	Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи. Объяснение превращения энергии в идеальном колебательном контуре. Изучение устройства и принципа действия трансформатора. Анализ схемы передачи электроэнергии на большие расстояния. Приведение примеров видов радиосвязи. Знакомство с устройствами, входящими в систему радиосвязи. Обсуждение особенностей распространения

Световые волны	Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Наблюдение явления дифракции и дисперсии света. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет оптической силы линзы
Элементы квантовой физики	
Квантовые свойства света	Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэффекте
Физика атома	Формулирование постулатов Бора. Наблюдение линейчатого и непрерывного спектров. Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома из одного стационарного состояния в другое. Объяснение принципа действия лазера
Физика атомного ядра и элементарных частиц	Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрация ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера. Расчет энергии связи атомных ядер. Понимание ценности научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценности овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности
Вселенная и ее эволюция	
Строение и развитие Вселенной	Объяснение модели расширяющейся Вселенной
Происхождение Солнечной системы	Наблюдение звезд, Луны и планет в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа
ХИМИЯ	
Введение	Раскрытие вклада химической картины мира в единую естественнонаучную картину мира. Характеристика химии как производительной силы общества
Важнейшие химические понятия	Умение дать определение и оперировать следующими химическими понятиями: «вещество», «химический элемент», «атом», «молекула», «относительные атомная и молекулярная массы», «ион», «аллотропия», «изотопы», «химическая связь», «электроотрицательность», «валентность», «степень окисления», «моль», «молярная масса», «молярный объем газообразных веществ», «вещества молекулярного и немолекулярного строения», «растворы», «электролит и неэлектролит», «электролитическая диссоциация», «окислитель и восстановитель», «окисление и восстановление», «скорость химической реакции», «химическое равновесие», «углеродный скелет», «функциональная группа», «изомерия»
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установление причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений.
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Раскрытие физического смысла символики Периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установление причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и

	образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева
--	---

Основные теории химии	Установление зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулирование основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулирование основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств важнейших представителей основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика строения атомов и кристаллов и на этой основе — общих физических и химических свойств металлов и неметаллов. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применение важнейших неметаллов. Характеристика состава, строения и общих свойств важнейших классов неорганических соединений. Описание состава и свойств важнейших представителей органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, карбоновых кислот (уксусной кислоты), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), аминокислот, белков, искусственных и синтетических полимеров
Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Называние изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам
Химический эксперимент	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами техники безопасности. Наблюдение, фиксирование и описание результатов проведенного эксперимента
Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
Профильное и профессионально значимое содержание	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Критическая оценка

	достоверности химической информации, поступающей из разных источников
БИОЛОГИЯ	
Биология — совокупность наук о живой природе. Методы научного познания в биологии	Знакомство с объектами изучения биологии. Выявление роли биологии в формировании современной естественнонаучной картины мира и практической деятельности людей
Клетка	Знакомство с клеточной теорией строения организмов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке. Знание строения клеток по результатам работы со световым микроскопом. Умение описывать микропрепараты клеток растений. Умение сравнивать строение клеток растений и животных по готовым микропрепаратам
Организм	Знание основных способов размножения организмов, стадий онтогенеза на примере человека. Знание причин, вызывающих нарушения в развитии организмов. Умение пользоваться генетической терминологией и символикой, решать простейшие генетические задачи. Знание особенностей наследственной и ненаследственной изменчивости и их биологической роли в эволюции живого
Вид	Умение анализировать и оценивать различные гипотезы происхождения жизни на Земле. Умение проводить описание особей одного вида по морфологическому критерию. Развитие способностей ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. Умение доказывать родство человека и млекопитающих, общность и равенство человеческих рас
Экосистемы	Знание основных экологических факторов и их влияния на организмы. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистем. Получение представления о схеме экосистемы на примере биосферы. Демонстрация умения постановки целей деятельности, планирование собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Основы естественных наук»

Для реализации программы дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Основы естественных наук» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Химии», оснащенный оборудованием: доска, мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, техническими средствами обучения: мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), экран.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы элективного курса входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса), рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

В процессе освоения программы дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) «Основы естественных наук» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

Беляев Д. К., Дымшиц Г. М., Кузнецова Л. Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — М., 2021.

Беляев Д. К., Дымшиц Г. М., Бородин П. М. и др. Биология (базовый уровень). 11 класс. — М., 2020.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Габриелян О.С. Химия. Практикум: учеб. пособие. — М., 2020.

Габриелян О.С. и др. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие. — М., 2020.

Габриелян О.С. Химия. Пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие. — М., 2021.

Елкина Л. В. Биология. Весь школьный курс в таблицах. — М., 2021.

Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

Ерохин Ю. М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е. О. Биология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. В.М.Константинова. — М., 2021.

Немченко К.Э. Физика в схемах и таблицах. — М., 2021.

Самойленко П. И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Самойленко П. И. Сборник задач по физике для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

Химия: электронный учебно-методический комплекс. — М., 2020.

Дополнительная литература:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07. 2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021)// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2016 N 41020).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953)

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 N 05-369)

Самойленко П.И. Теория и методика обучения физике: учеб. пособие для преподавателей ссузов. — М., 2021.

Ильин В.А., Кудрявцев В.В. История и методология физики. — М., 2020.

Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М., 2020.

Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. — М., 2021.

Биология. Руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. — М., 2020.

Интернет-ресурсы

www.class-fizika.nard.ru («Классная доска для любознательных»).

www.physiks.nad.ru («Физика в анимациях»).

www.interneturok.ru («Видеоуроки по предметам школьной программы»).

www.chemistry-chemists.com/index.html (электронный журнал «Химики и химия»).

www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

www.hemi.wallst.ru («Химия. Образовательный сайт для школьников»).

www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников). www.chem.msu.su

(Электронная библиотека по химии).

www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).

www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).

www.biology.asvu.ru (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

www.window.edu.ru/window (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА ПО ВЫБОРУ
(ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА)
ЭК.03 Введение в специальность
для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«__» _____ 20__ г.

Протокол № _____ от «__» _____ 202__ г.

Председатель методической цикловой комиссии
_____ Т.В. Фомина

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Составитель _____ Т.В. Фомина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Общая характеристика дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса)	4
3. Место дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) в учебном плане	6
4. Результаты освоения дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса)	6
5. Структура и содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса)	7
6. Характеристика основных видов деятельности студентов	19
7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы	22
8. Рекомендуемая литература	22

1. Пояснительная записка

Программа дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) «Введение в специальность» предназначена для освоения основ профессиональной деятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 года)

Содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) «Введение в специальность» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений о будущей профессиональной деятельности;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль технологических знаний в практической деятельности, развитии современных технологий;
- формирование жизненной цели и определение средств их достижения;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения дисциплины;
- использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей профессиональной деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования - программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в специальность»

Дополнительный учебный предмет, курс по выбору обучающихся (элективный курс) «Введение в специальность» является **профильно-ориентированным**, предназначен для обучающихся по специальности социально-экономического профиля подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и введен для усиления профиля и с учетом специфики получаемой специальности.

Изучение дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Введение в специальность» должно обеспечить:

- удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;
- общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования;
- развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;
- развитие навыков самообразования и самопроектирования;
- углубление, расширение и систематизацию профессиональных знаний;
- совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся;

получения первичных профессиональных навыков в сфере будущей профессиональной деятельности.

Изучение дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Введение в специальность» необходимо для ознакомления студентов с их будущей профессией и побуждения их к овладению необходимыми знаниями и навыками, а также знакомство студентов со спецификой выбранной профессии. Изучение дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) связано с необходимостью формирования у студентов целостного представления о выбранной профессии и помогает сориентироваться при выборе конкретного направления профессиональной специализации.

Отбор содержания учебного материала осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат студентам успешную адаптацию к социальной реальности и профессиональной деятельности.

Отличительными особенностями обучения являются:

практико-ориентированный подход к изложению и применению профессиональной информации в реальной жизни;

использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задач, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи;

создание условий адаптации к социальной действительности и будущей профессиональной деятельности;

использование различных источников для получения профессиональной информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере

овладение основополагающими технологическими понятиями;

грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с сырьем, полуфабрикатами и кулинарными изделиями;

умение использовать достижения современной кулинарии и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности

При изучении практико-ориентированных вопросов рекомендуются такие формы деятельности обучающихся:

работа с технологической документацией (Сборник рецептов блюд; технологические карты; технико-технологические карты);

работа с регламентирующей документацией Worldskills Russia;

исследование конкретной темы и оформление результатов в виде реферата;

работа с текстами учебника, дополнительной литературой;

работа с таблицами, графиками, схемами, визуальными терминологическими моделями юридических конструкций;

решение практических задач;

участие в ролевых, имитационных, сюжетных, деловых играх.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение элективного курса «Введение в специальность» завершается подведением итогов в форме зачета.

3. Место дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) в учебном плане

Дополнительный учебный предмет, курс по выбору обучающихся (элективный курс) «Введение в специальность» является составляющей частью учебного плана и реализуется в рамках объема часов вариативной части учебного плана.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, дополнительный учебный предмет, курс по выбору обучающихся «Введение в специальность» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебных планах ППССЗ место дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся «Введение в специальность» в составе дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся (элективных курсов) для специальности СПО социально-экономического профиля профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4. Результаты освоения дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса)

Освоение содержания элективного курса «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

чувство гордости и уважения к истории и достижениям кулинарии;

грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с сырьем, полуфабрикатами и кулинарными изделиями;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности

умение использовать достижения современной кулинарии и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

использование различных источников для получения профессиональной информации, умение оценить ее достоверность для достижения результатов в профессиональной сфере;

предметных:

получение дополнительных знаний для успешного освоения выбранной специальности и продвижения на рынке труда;

сформированность представлений о месте кулинарии в современной научной картине мира; понимание роли кулинарии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

владение основополагающими технологическими понятиями;

сформированность умения давать количественные и качественные оценки и производить расчеты;

владение правилами техники безопасности при использовании оборудования и инвентаря.

5 Структура и содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса)

5.1. Объем дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) и виды учебной работы

При реализации содержания дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Введение в специальность» в пределах освоения ППСЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования объем образовательной программы по специальностям СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 78 часов.

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	78
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
практические работы	22
<i>Самостоятельная работа</i>	0
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

5.2. Содержание дополнительного учебного предмета, курса по выбору обучающихся (элективного курса) «Введение в специальность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение. Цели и задачи изучения дисциплины	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Межпредметные связи с другими дисциплинами. История колледжа	2
Раздел 1. История развития общественного питания и основные понятия		46
Тема 1.1 Особенности отрасли ОП	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Особенности отрасли общественного питания. Задачи и функции. Требования, предъявляемые молодому специалисту.	2
Тема 1.2 Народная кухня и современность	<i>Содержание учебного материала</i>	8
	Формирование народной кухни. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами	6
	Развитие профессиональной кулинарии в России	
	Современные тенденции развития отрасли	
	В том числе практических занятий	2
	Практическое занятие 1. Формирование Русской кухни: этапы, особенности.	2
Тема 1.3 Развитие движения WORLDSKILLS	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	Международное движение WORLDSKILLS: история, цели, задачи. Движение WORLDSKILLS в Пензенской области	2
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие 2. Международное движение WORLDSKILLS	2
	Практическое занятие 3. Движение WORLDSKILLS в Пензенской области.	2
Тема 1.4 Основы организации общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>	12
	Организационно - правовые формы предприятий общественного питания и учредительные документы, необходимые для регистрации предприятия	12
	Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов	
	Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания	
	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания	
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие 4. Классификация предприятий общественного питания	2
	Практическое занятие 5. Классификация предприятий общественного питания	2
Тема 1.5 Рациональное размещение сети	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	Основные зоны размещения предприятий общественного питания в современных городах	6

предприятий общественного питания	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	
	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	
Тема 1.6 Оперативное планирование производства. Технологическая документация	<i>Содержание учебного материала</i>	10
	Меню: виды, понятие, характеристика	6
	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Услуга питания, услуги по организации потребления продукции и обслуживания, услуги по организации досуга. Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания.	
	Виды контроля за деятельностью предприятий питания. Периодичность проведения контроля специалистами пищевых лабораторий, сан.эпид.учреждений и др. организаций, отражение результатов контроля Нормативная документация (сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, ТТК, СТП, ГОСТ, ОСТ и ТУ).	
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие 6. Составление меню ПОП. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	2
	Практическое занятие 7. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	2
Раздел 2. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов		18
Тема 2.1 Персонал предприятий общественного питания различных типов	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	Общие требования к обслуживающему персоналу.	6
	Общие требования к производственному персоналу	
	Обязанности, права и ответственность работников общественного питания	
Тема 2.2. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>	12
	Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила работников кухни	8
	Характеристика оборудования для ПОП	
	Характеристика инструментов и инвентаря для ПОП	
	Организация рабочего места на предприятиях ОП	
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие 8. Санитарные требования ПОП.	2
	Практическое занятие 9. Организация рабочих мест	2
Раздел 3. Теоретические основы технологии продукции общественного питания		10
Тема 3.1 Общая характеристика технологического	<i>Содержание учебного материала</i>	10
	Характеристика этапов технологического процесса	6
	Приготовление полуфабрикатов и готовой продукции	

процесса предприятия		
	Организация потребления	
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие 10. Условия и сроки хранения сырья, п/ф и готовой продукции	2
	Практическое занятие 11. Условия и сроки хранения сырья, п/ф и готовой продукции	2
Раздел 4. Виды практики и их значение в образовательном процессе		2
Тема 4.1 Характеристика практик	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	Основные цели прохождения учебной, производственной и преддипломной практики Требования, предъявляемые на базах практики	2
Итого:		78

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение.	умение применять межпредметные связи; знание цели и задач предмета, содержания предмета и организации учебного процесса;
Особенности отрасли ОП	умение применять требования, предъявляемые к молодому специалисту; знание особенностей отрасли общественного питания, задач и функций;
Народная кухня и современность	умение применять особенности Русской кухни в своей профессиональной деятельности; знание этапов формирования Русской кухни;
Развитие движения WORLDSKILLS	умение работать с технологической документацией (Конкурсное задание, Кодекс этики и др); знание истории, цели и задач Международного движения WORLDSKILLS;
Основы организации общественного питания	умение составлять ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания; знание организационно - правовых форм предприятий общественного питания и учредительных документов, необходимые для регистрации предприятия; знание видов услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания;
Рациональное размещение предприятий общественного питания	умение организовать снабжение и складское хозяйство предприятий общественного питания; знание основных зон размещения предприятий общественного питания в современных городах; знание источник снабжения и поставщиков предприятий общественного питания;
Оперативное планирование производства и технологическая документация	умение пользоваться нормативной документацией (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, ТТК, СТП, ГОСТы, ОСТы и ТУ). знание меню: виды, понятие, характеристика; знание видов услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания; знание основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания; знание видов контроля за деятельностью предприятий питания;
Персонал предприятий общественного питания различных типов	умение пользоваться ОСТ 28-1-95 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ПЕРСОНАЛУ; знание общих требований к обслуживающему персоналу; знание общих требований к производственному персоналу;
Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания	умение организовывать рабочее место на предприятии ОП; знание правил личной гигиены, обязательных санитарных правил работников кухни; знание СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32).

Общая характеристика технологического процесса предприятия	умение подготавливать полуфабрикаты; знание характеристик этапов технологического процесса;
Характеристика видов практик	знание основных целей прохождения учебной, производственной и преддипломной практики

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы

3.1. Для реализации программы дополнительного учебного предмета, курса по выбору (элективного курса) «Введение в специальность» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный необходимым оборудованием: доска, мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя;
- техническими средствами обучения: компьютер, проектор, экран.

Освоение программы элективного курса «Введение в специальность» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы элективного курса «Введение в специальность» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение элективного курса «Введение в специальность», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и другими пособиями по вопросам юриспруденции.

В процессе освоения программы элективного курса «Введение в специальность» студенты должны иметь возможность доступа:

к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам);

Государственным и отраслевым стандартам;

любой информации, в том числе через правовую информационную систему «Консультант Плюс».

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Амренова М.М. ПОВАР. Практические основы профессиональной деятельности.– М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Богатырёва Е.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: теоретические основы профессиональной деятельности. – М.: «Академия», 2021.

3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: 2020.

4. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «Форум»: Инфра-М. 2018.

5. Жабина С.Б. Маркетинг продукции услуг (общественное питание). – М.: «Академия», 2011.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для студентов сред. проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

8. Розенберг И. Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии. – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2020.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи-Информ, 2018.

10. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К.: Издательство «А.С.К.».

11. Шальникова В. Миллион меню традиционной русской кухни. – Челябинск: Урал Л.Т.Д., 2002.

12. Обучающая система «Повар-кондитер». CD-диск. НПК «Генезис знания», 2018.

13. Обучающая система «Повар-кондитер» (холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда). CD-диск. НПК «Генезис знания», 2021.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.

2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.

3. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoff.ru>, свободный.

4. Журнал для рестораторов «Ресторановед». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restoranoved.ru>, свободный.

5. Интернет-газета портала horeca.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/restaurant>, свободный

6. Интернет-журнал «Horeca-magazine». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca-magazine.ru>, свободный.

7. Кулинария, кулинарные рецепты на Kedem.ru -Кулинарный Эдем. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://kedem.ru>, свободный.

8. Кулинарные рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://povara.ru>, свободный.

9. Портал о ресторанной индустрии RestoranNews. Новости. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://restorannews.ru>, свободный.

10. Сетевое издание «ГАСТРОНОМЪ.RU». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru>, свободный

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № ____ от _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ Г.И.Табаксюрова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

« ____ » _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Примерной основной образовательной программы

Разработчик: Мурузин В.Н., ГАПОУ ПО ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 01. Основы философии

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина Основы философии является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09. ЛР1-ЛР8; ЛР 12	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе норм этики и морали.	основные категории и понятия философии; основные вехи истории философии; периодизацию, строение и методологию философии; роль философии в жизни человека и общества; основы онтологии, гносеологии, аксиологии, этики и социальной философии; основы научной, философской и религиозной картин мира; проблемы бытия, истины и познаваемости мира; проблемы системы ценностей, добродетели и зла, свободы и ответственности, достижения техники и технологии и их значение в профессиональной деятельности будущего специалиста; культурологические проблемы современной философии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	37
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	1
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		18	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 12
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность 2. Предмет и определение философии.		
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	4	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 12
	1. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическое занятие 1. Философия Древней Индии и Древнего Китая.	2	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 12
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 12
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	4	
	2. Особенности русской философии. Русская идея.		
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическое занятие 2. Русская философия 19 века.	2	
Раздел 2. Структура и основные направления философии		19	

Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала	5	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 12	
	1. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления.			
	В том числе, практических занятий			2
	Практическое занятие 3. Этапы философии. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).			2
	Самостоятельная работа. Конспект «Основные черты философии Нового времени»			1
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала	4	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 12	
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	2		
	В том числе, практических занятий	2		
	Практическое занятие 4. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	2		
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 12	
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	4		
	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие.			
	В том числе, практических занятий	2		
	Практическое занятие 5. Философия и глобальные проблемы современности	2		
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	4	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 12	
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.			
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.			
Всего:		37		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения: - компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; экран; доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для СПО / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.

2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.

3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.

4. Основы философии / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с..

5. Основы философии: учебное пособие для СПО / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.]; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-7450-9.

6. Спиркин, А.Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования/ А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022.— 392 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волкогорова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844376> – Режим доступа: по подписке.

2. Гласер М. А. Основы философии: учебное пособие для СПО / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.]; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187650> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для СПО / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дмитриев, В. В. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471085>

5. Ивин, А. А. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469906>

6. Светлов, В. А. Основы философии: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474407>

7. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования/ А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489642>

3.2.3. Дополнительные источники

Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: основные категории и понятия философии; основные вехи истории философии; периодизацию, строение и методологию философии; роль философии в жизни человека и общества; основы онтологии, гносеологии, аксиологии, этики и социальной философии; основы научной, философской и религиозной картин мира; проблемы бытия, истины и познаваемости мира; проблемы системы ценностей, добродетели и зла, свободы и ответственности, достижения техники и технологии и их значение в профессиональной деятельности будущего специалиста; культурологические проблемы современной философии.</p>	<p>-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; -приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p>	<p>- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера; - Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе</p>

<p>Умения: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе норм этики и морали.</p>	<p>-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>-устный опрос; -контроль выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; защита реферативных работ; дифференцированный зачет</p>
--	---	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии общих
гуманитарных и социально-экономических
дисциплин

Протокол № ____ от _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ Г.И.Табаксюрова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно – воспитательной
работе _____ Л.В. Волкова

« ____ » _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Примерной основной образовательной программы

Разработчик: В.Н.Мурузин, ГАПОУ ПО ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина История является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09. ЛР1-ЛР8; ЛР 11- ЛР12	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; определять основные тенденции социально-экономического, политического и культурного развития России и мира; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных процессов; определять значимость профессиональной деятельности в решении современных финансово-экономических проблем; проявлять активную гражданскую позицию, основанную на демократических ценностях мировой истории.	ключевые понятия и явления истории середины XX - нач. XXI вв.; основные тенденции развития России и мира в середине XX - нач. XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в середине XX - начале XXI вв.; основные процессы (дезинтеграционные, интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития России и мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; особенности развития культуры в конце XX - начале XXI вв.; проблемы и перспективы развития России и мира в конце XX - начале XXI вв. и их значение в профессиональной деятельности будущего специалиста.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	8
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		16	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	8	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11-ЛР12
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг.	6	
	2. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 1. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	2	
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала	8	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11-ЛР12
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	6	
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
	3. Распад СССР и образование СНГ.		
	Самостоятельная работа. Конспект «Российская Федерация как правопреемница СССР».	2	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		32	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала	4	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11-ЛР12
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 2. Расширение НАТО на Восток. Планы НАТО в отношении России.	2	

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11- ЛР12
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	6	
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11- ЛР12
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	6	
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
	3. Россия и мировые интеграционные процессы.		
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала	10	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11- ЛР12
	1. Основные черты духовной жизни периода гласности и демократизации в СССР и России.	6	
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		
	3. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 3. Основные черты массовой культуры.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка докладов по теме «Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения».	2	
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала	4	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11- ЛР12
	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 4. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	2	
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия,	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11-
	Информационное общество. Глобализация и ее последствия.	2	

международные отношения	Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		ЛР12
		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением.

мультимедиапроектор

экран

доска

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.

2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.

3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века: учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179>.

2. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.]; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128>.

3. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503>.

4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504>.

5. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.]; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127>.

6. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.]; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128>.

3.2.3. Дополнительные источники

Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473762>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания		
ключевые понятия и явления истории середины XX - нач. XXI вв.; основные тенденции развития России и мира в середине XX - нач. XXI вв.;	Определяет ключевые понятия и явления истории середины XX - нач. XXI вв.; Характеризует основные тенденции в развитии ключевых регионов мира на рубеже XX - XXI вв Определяет место России в системе международных отношений на рубеже XX - XXI вв.	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Подготовка и выступление с сообщением, презентацией
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;	Характеризует особенности локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX - XXI вв. Объясняет возможности возникновения локальных, региональных, межгосударственных конфликтов и особенности их протекания	Оценка результатов тестирования Оценка устных и письменных ответов Оценка выполнения индивидуальных письменных заданий
основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;	Понимает особенности политического, социально – экономического развития мирового сообщества на рубеже XX – XXI вв. Определяет основные черты современного этапа развития мирового хозяйства Характеризует процессы интернационализации и интеграции в мировой экономике и политике	Подготовка и выступление с сообщением, презентацией Оценка устных и письменных ответов

назначение международных организаций и основные направления их деятельности;	Называет основные международные организации Характеризует направления деятельности международных организаций	Оценка результатов выполнения практических работ Оценка устных и письменных ответов
особенности развития культуры в конце XX - начале XXI вв.;	Называет возможности и перспективы науки, культуры и религии в развитии мирового сообщества Определяет роль науки, культуры и религии в развитии мирового сообщества	Оценка результатов выполнения практических работ Оценка устных и письменных ответов
проблемы и перспективы развития России и мира в конце XX - начале XXI вв. и их значение в профессиональной деятельности будущего специалиста	Понимает проблемы и перспективы развития России и мира в конце XX - начале XXI вв. и их значение в профессиональной деятельности будущего специалиста	Подготовка и выступление с сообщением, презентацией
Умения		
– ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	анализирует документы и исторические нормативные материалы, выявляет тенденции в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире.	Оценка результатов выполнения практических работ. Итоговый контроль: дифференцированный зачет: устный /письменный ответ, тестирование.
– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	анализирует выявленные связи с иллюстрацией в виде составления таблиц, логических схем; подготовки презентаций исторических событий и личностей	
определять основные тенденции социально-экономического, политического и культурного развития России и мира;	определяет основные тенденции социально-экономического, политического и культурного развития России и мира;	
определять значимость профессиональной деятельности в решении современных финансово-экономических проблем;	определяет значимость профессиональной деятельности в решении современных финансово-экономических проблем;	
проявлять активную гражданскую позицию, основанную на демократических ценностях мировой истории.	проявляет активную гражданскую позицию, основанную на демократических ценностях мировой истории.	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(английский)
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

Протокол № ___ от ____ _____ 2022 г.

Председатель МЦК

_____ Г.И. Табаксюрова

Составил преподаватель Емельянова К. А.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности (английский)

1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	168
в т.ч. в форме практической подготовки	164
в т. ч.:	
практические занятия	164
Самостоятельная работа	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3		
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		14		
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала	8	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24	
	Фонетический материал - основные звуки и фонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения утвердительные, вопросительные, повелительные и порядок слов в них; - безличные предложения			
	Практические занятия			8
	Практическое занятие 1. Описание людей (внешность и компьютер)			2
	Практическое занятие 2. Описание людей (внешность и компьютер)			2
	Практическое занятие 3. Описание людей (внешность и компьютер). Предложения утвердительные, вопросительные, повелительные			2
Практическое занятие 4. Описание людей (внешность и компьютер). Предложения утвердительные, вопросительные, повелительные	2			
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе			

заведении, на работе	продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы; - сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Continuous		ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24	
	Практические занятия	6		
	Практическое занятие 5. Межличностные отношения(дома, в учебном заведении)	2		
	Практическое занятие 6.Межличностные отношения(дома, в учебном заведении). Модальные глаголы	2		
	Практическое занятие 7.Межличностные отношения(дома, в учебном заведении). Модальные глаголы	2		
Раздел 2. Развивающий курс		84		
Тема 2.1 Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: имена существительные во множественном числе - артикль: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.			
	Практические занятия			6
	Практическое занятие 8. Повседневная жизнь. Имя существительное			2
	Практическое занятие 9.Учебный день. Имя существительное			2
	Практическое занятие 10. Выходной день. Артикли			2
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные			
	Практические занятия			6
	Практическое занятие 11. Здоровье, спорт. Числительные			2
	Практическое занятие 12. Правила здорового образа жизни			2
Практическое занятие 13. Правила здорового образа жизни	2			
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Perfect, Future			

	Практические занятия	6	ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Практическое занятие 14. Город. Инфраструктура	2	
	Практическое занятие 15. Деревня. Образование прошедшего времени	2	
	Практическое занятие 16. Образование глаголов в прошедшем времени	2	
Тема 2.4. Досуг	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование времен.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 17. Досуг	2	
	Практическое занятие 18. Досуг. Образование времен	2	
	Практическое занятие 19. Досуг. Образование времен	2	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - местоимения: указательные, личные, притяжательные, вопросительные.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 20. Средство массовой информации. Местоимения	2	
	Практическое занятие 21. Средство массовой информации. Местоимения	2	
	Практическое занятие 22. Средство массовой информации. Местоимения	2	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения - неопределенные местоимения - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 23. Природа и климат. Имя прилагательное	2	
	Практическое занятие 24. Экология. Имя прилагательное	2	
	Практическое занятие 25. Природа и человек. Сложноподчиненные предложения	2	
Тема 2.7. Образование в	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05,
	Лексический материал по теме.		

России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге - инфинитив и инфинитивные обороты		ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 26. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	2	
	Практическое занятие 27. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	2	
	Практическое занятие 28. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование. Страдательный залог	2	
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения - признаки инфинитива и способы передачи их значений		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 29. Культурные и национальные традиции	2	
	Практическое занятие 30. Культурные и национальные традиции	2	
Практическое занятие 31. Краеведение, обычаи и праздники. Инфинитив	2		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге - сложноподчиненные предложения		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 32. Общественная жизнь. Страдательный залог	2	
	Практическое занятие 33. Общественная жизнь. Сложноподчиненные предложения	2	
Практическое занятие 34. Повседневное поведение, профессиональные навыки и умения	2		
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения - глаголы в страдательном залоге		
	Практические занятия	6	

	Практическое занятие 35. Научно-технический прогресс	2	ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Практическое занятие 36. Научно-технический прогресс. Сложноподчиненные предложения	2	
	Практическое занятие 37. Научно-технический прогресс. Страдательный залог	2	
Тема 2.11 Профессии, карьера	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 38. Профессии, карьера. Сложноподчиненные предложения	2	
	Практическое занятие 39. Профессии, карьера. Сложноподчиненные предложения	2	
	Практическое занятие 40. Профессии, карьера. Сложноподчиненные предложения	2	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - признаки глаголов;		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 41. Отдых, каникулы, отпуск. Признаки глаголов	2	
	Практическое занятие 42. Отдых, каникулы, отпуск. Признаки глаголов	2	
	Практическое занятие 43. Отдых, каникулы, отпуск. Признаки глаголов	2	
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге. - Активный и пассивный залог		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 44. Искусство и развлечения	2	
	Практическое занятие 45. Искусство и развлечения. Активный и пассивный залог	2	
	Практическое занятие 46. Искусство и развлечения. Активный и пассивный залог	2	
Тема 2.14 Государственное устройство,	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10;
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:		

правовые институты	-Признаки инфинитива и способы передачи их значений на родном языке.		ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 47.Государственное устройство, правовые институты	2	
	Практическое занятие 48.Государственное устройство, правовые институты	2	
	Практическое занятие 49.Государственное устройство, правовые институты. Инфинитив	2	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		70	
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала	70	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -Модальные глаголы, инфинитив -Признаки и значения слов и словосочетаний. Устойчивые выражения		
	Практические занятия	66	
	Практическое занятие 50. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 51. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 52. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 53. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 54. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие 55. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие 56. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие 57. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие 58. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие 59. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие 60. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие 61. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие 62. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 63. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 64. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 65. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 66. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 67. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 68. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 69. Кухонная столовая и барная посуда	2	
Практическое занятие 70. Обслуживание посетителей в ресторане	2		

Практическое занятие 71. Обслуживание посетителей в ресторане	2	
Практическое занятие 72. Обслуживание посетителей в ресторане	2	
Практическое занятие 73. Обслуживание посетителей в ресторане	2	
Практическое занятие 74. Система закупок продуктов и их хранения	2	
Практическое занятие 75. Система закупок продуктов и их хранения	2	
Практическое занятие 76. Система закупок продуктов и их хранения	2	
Практическое занятие 77. Организация работы официанта и бармена	2	
Практическое занятие 78. Организация работы официанта и бармена	2	
Практическое занятие 79. Организация работы официанта и бармена	2	
Практическое занятие 80. Кухня народов мира	2	
Практическое занятие 81. Кухня народов мира	2	
Практическое занятие 82. Кухня народов мира	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа с текстом, выполнение упражнений, подготовка презентаций	4	
Всего:	168	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя,

столы, стулья (по числу обучающихся),

технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. –Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.

2. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КНОРУС, 2021. — 268 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.

5. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

6. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с.

7. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для СПО / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с.

8. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя: учебник для СПО / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 132 с.

9. Малецкая О. П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.

10. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для СПО / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/>.

2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:<https://book.ru/book/936236>. — Текст: электронный.

3. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с. —

ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для СПО / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471034>.

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471035>.

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

3.2.3. Дополнительные источники

Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для СПО / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183209> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.); -тестирования; - диктантов;

<p>профессиональной направленности</p>	<p>в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов,</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(немецкий)
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № ____ от ____ _____ 2022 г.

Председатель МЦК

_____ Г.И.Табаксюрова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Составил преподаватель Серебрякова О. А.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности
(немецкий)

1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	168
в т.ч. в форме практической подготовки	164
в т. ч.:	
практические занятия	164
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3		
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		14		
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала	8	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24	
	Фонетический материал - основные звуки и фонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения утвердительные, вопросительные, повелительные и порядок слов в них; - безличные предложения			
	Практические занятия			8
	Практическое занятие 1. Описание людей (внешность и компьютер)			2
	Практическое занятие 2. Описание людей (внешность и компьютер)			2
	Практическое занятие 3. Описание людей (внешность и компьютер). Предложения утвердительные, вопросительные, повелительные			2
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-ЛР8, ЛР 11-ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21,	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы;			

	- сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов в Presens, Preteritum		ЛР24
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 5. Межличностные отношения(дома, в учебном заведении)	2	
	Практическое занятие 6. Межличностные отношения(дома, в учебном заведении). Модальные глаголы	2	
	Практическое занятие 7. Межличностные отношения(дома, в учебном заведении). Модальные глаголы	2	
Раздел 2. Развивающий курс		84	
Тема 2.1 Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: имена существительные во множественном числе - артикль: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 8. Повседневная жизнь. Имя существительное	2	
	Практическое занятие 9. Учебный день. Имя существительное	2	
	Практическое занятие 10. Выходной день. Артикли	2	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 11. Здоровье, спорт. Числительные	2	
	Практическое занятие 12. Правила здорового образа жизни	2	
	Практическое занятие 13. Правила здорового образа жизни	2	
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Perfekt, Futurum		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 14. Город. Инфраструктура	2	
	Практическое занятие 15. Деревня. Образование прошедшего времени	2	

	Практическое занятие 16.Образование глаголов в прошедшем времени	2	ЛР24
Тема 2.4. Досуг	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование времен.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 17. Досуг	2	
	Практическое занятие 18.Досуг. Образование времен	2	
	Практическое занятие 19.Досуг. Образование времен	2	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - местоимения: указательные, личные, притяжательные, вопросительные.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 20. Средство массовой информации. Местоимения	2	
	Практическое занятие 21.Средство массовой информации. Местоимения	2	
	Практическое занятие 22.Средство массовой информации. Местоимения	2	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения - неопределенные местоимения -имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 23. Природа и климат. Имя прилагательное	2	
	Практическое занятие 24.Экология. Имя прилагательное	2	
	Практическое занятие 25. Природа и человек. Сложноподчиненные предложения	2	
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессионально	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11-
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге - инфинитив и инфинитивные обороты		

е образование	Практические занятия	6	ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Практическое занятие 26. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	2	
	Практическое занятие 27. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	2	
	Практическое занятие 28. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование. Страдательный залог	2	
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения - признаки инфинитива и способы передачи их значений		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 29. Культурные и национальные традиции	2	
	Практическое занятие 30. Культурные и национальные традиции	2	
	Практическое занятие 31. Краеведение, обычаи и праздники. Инфинитив	2	
	Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Содержание учебного материала	
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге -сложноподчиненные предложения			
Практические занятия		6	
Практическое занятие 32. Общественная жизнь. Страдательный залог		2	
Практическое занятие 33. Общественная жизнь. Сложноподчиненные предложения		2	
Практическое занятие 34. Повседневное поведение, профессиональные навыки и умения		2	
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -сложноподчиненные предложения -глаголы в страдательном залоге		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 35. Научно-технический прогресс	2	
	Практическое занятие 36. Научно-технический прогресс. Сложноподчиненные предложения	2	

	Практическое занятие 37. Научно-технический прогресс. Страдательный залог	2	
Тема 2.11 Профессии, карьера	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 38. Профессии, карьера. Сложноподчиненные предложения	2	
	Практическое занятие 39. Профессии, карьера. Сложноподчиненные предложения	2	
	Практическое занятие 40. Профессии, карьера. Сложноподчиненные предложения	2	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - признаки глаголов;		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 41. Отдых, каникулы, отпуск. Признаки глаголов	2	
	Практическое занятие 42. Отдых, каникулы, отпуск. Признаки глаголов	2	
	Практическое занятие 43. Отдых, каникулы, отпуск. Признаки глаголов	2	
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге. - Активный и пассивный залог		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 44. Искусство и развлечения	2	
	Практическое занятие 45. Искусство и развлечения. Активный и пассивный залог	2	
	Практическое занятие 46. Искусство и развлечения. Активный и пассивный залог	2	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Признаки инфинитива и способы передачи их значений на родном языке.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 47. Государственное устройство, правовые институты	2	

	Практическое занятие 48. Государственное устройство, правовые институты	2	ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Практическое занятие 49. Государственное устройство, правовые институты. Инфинитив	2	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		70	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
Тема 3.1	Содержание учебного материала	66	
Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Лексический материал по теме.		
	Грамматический материал: -Модальные глаголы, инфинитив -Признаки и значения слов и словосочетаний. Устойчивые выражения		
	Практические занятия		
	Практическое занятие 50. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 51. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 52. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 53. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 54. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие 55. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие 56. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие 57. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие 58. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие 59. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие 60. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие 61. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие 62. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 63. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 64. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 65. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 66. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 67. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 68. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 69. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 70. Обслуживание посетителей в ресторане	2	
	Практическое занятие 71. Обслуживание посетителей в ресторане	2	
	Практическое занятие 72. Обслуживание посетителей в ресторане	2	
	Практическое занятие 73. Обслуживание посетителей в ресторане	2	

Практическое занятие 74. Система закупок продуктов и их хранения	2	
Практическое занятие 75. Система закупок продуктов и их хранения	2	
Практическое занятие 76. Система закупок продуктов и их хранения	2	
Практическое занятие 77. Организация работы официанта и бармена	2	
Практическое занятие 78. Организация работы официанта и бармена	2	
Практическое занятие 79. Организация работы официанта и бармена	2	
Практическое занятие 80. Кухня народов мира	2	
Практическое занятие 81. Кухня народов мира	2	
Практическое занятие 82. Кухня народов мира	2	
Самостоятельная работа обучающихся	4	
Работа с текстом, выполнение упражнений, подготовка презентаций		
Всего:	168	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя,

столы, стулья (по числу обучающихся),

технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Басова Н.В., Коноплева Т. Г. Немецкий язык для колледжей. – г. Ростов – н/Д.: Феникс, 2022. – 282 с.

2. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. – М.: ООО Логос-М, 2022. – 352 с.

3. Галахов Н.В., Гуков С.Д. Немецко-русский и русско-немецкий словарь. – г. Москва: Мартин, 2022. – 480 с.

4. Синельщикова Л.В., Хайрова Н.В., Бондарева В. А. Грамматический справочник немецкого языка. – Ростов н/Д.: Феникс, 2022. – 167 с.

5. Волина С. А. Секреты немецкой грамматики. Синтаксис. Учеб. Пособие.- М: Иностранный язык, ООО «Издательство Оникс», 2022. - 368 с.

6. Волина С. А. Секреты немецкой грамматики. Морфология. Учеб. Пособие.- М: Иностранный язык, ООО «Издательство Оникс», 2022. - 832 с.

3.2.2. Основные электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.goethe.de>

2. <http://deutsch-uni.com.ru>

3. www.de-online.ru

4. www.dw.de

5. <http://www.deutschland-panorama.de/staedte/index.php>

6. <http://www.de-portal.com>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Волина С.А. Секреты немецкой грамматики. Морфология. / Учеб пособ. М.: Иностранный язык, ООО «Издательство «Оникс», 2020 – 832 с.

2. Волина С.А. Секреты немецкой грамматики. Синтаксис. / Учеб пособ. М.: Иностранный язык, ООО «Издательство «Оникс», 2020. - 368 с.

3. Миллер Е.Н. Финансы, экономика, бизнес. Ульяновск: Язык и литература, 2021. - 520 с.

4. Joachim Becker, Matthias Merkelbach. Deutsch am Arbeitsplatz. Wuerzburg: Cornelsen Verlag, 2019.-248 s.

5. Sabine Schlütter. Menschen/Deutsch als Fremdsprache, Berufstrainer.München.- Hueber Verlag, 2020-72s.

6. Vitamin. de

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- диктантов;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 Физическая культура**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественно-научных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 20 ___ г.

Протокол № _____ от «___» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Грунин П.М., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 08; ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	168
в т.ч. в форме практической подготовки	158
в т. ч.:	
Теоретическая подготовка	6
практические занятия	158
Самостоятельная работа	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО.	Содержание учебного материала	6	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	6	
	2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.		
	3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.		
Раздел 2. Лёгкая атлетика		36	
Тема 2.1. Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике.	Содержание учебного материала	2	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Специально-беговые упражнения: бег с высоким подниманием бедра, бег на прямых ногах, приставной шаг, подскоки и т.д.		
	Практические занятия	2	
	1. Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике. Обучение и совершенствование техники специально-беговых упражнений.	2	
Тема 2.2. Техника бега на короткие дистанции	Содержание учебного материала	10	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Обучение и совершенствование техники бега на короткие дистанции, бег по прямой, финиширование.		
	Практические занятия	10	

	1.Техника бега на короткие дистанции. Техника бега по прямой, финиширование.	6	
	2. Техника бега на короткие дистанции. Приём контрольных нормативов - бег 100м.	4	
Тема 2.3. Техника бега на средние дистанции	Содержание учебного материала	4	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Обучение и совершенствование техники бега на короткие дистанции, бег по прямой, бег по виражу, финиширование.		
	Практические занятия	4	
	1. Техника бега на средние дистанции. Техника бега по виражу	2	
	2. Приём контрольных нормативов- бег 500м.дев; 1000м.юн.	2	
Тема 2.4. Техника бега на длинные дистанции	Содержание учебного материала	14	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Обучение и совершенствование техники бега на короткие дистанции, бег по прямой, финиширование, правильное дыхание.		
	Практические занятия	14	
	1.Кроссовая подготовка. ОФП	10	
	2.Приём контрольных нормативов- бег 2км.дев; 3км.юн.	4	
Тема 2.5. Техника прыжка в длину с места.	Содержание учебного материала	2	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Обучение и совершенствование техники прыжка в длину с места, рассмотреть все фазы в технике прыжка.		
	Практические занятия	2	
	1.Техника прыжка в длину с места. Техника отталкивания, фаза полёта, техника приземления.	2	
	2.Приём контрольных нормативов.	2	
Тема 2.6. Техника метания гранаты.	Содержание учебного материала	4	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Обучение и совершенствование техники метания гранаты, вспомнить способы хвата снаряда, рассмотреть все фазы техники.		
	Практические занятия	4	
	1.Способы держания снаряда, техника разбега. Техника финального усилия.	2	
	2.Прием контрольных нормативов.	2	
Раздел 3. Спортивные игры		126	
Тема 3.1. Мини – футбол.	Содержание учебного материала	20	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Правила игры, приемы. Техника удара и остановки мяча. Командно-тактические действия игроков в нападении и защите.		

	Практические занятия	20	
	1. Техника безопасности на занятиях по мини-футболу. Правила игры.	2	
	2. Техника удара внешней и внутренней стороной подъема.	2	
	3. Техника удара носком, пяткой.	2	
	4. Прием контрольных нормативов.	2	
	5. Техника остановки летящего мяча внутренней стороной стопы и серединой подъема.	2	
	6. Техника остановки катящегося и опускающегося мяча подошвой.	2	
	7. Обманные движения (финты).	2	
	8. Техника отбора мяча и вбрасывания.	2	
	9. Командно – тактические действия игроков в нападении.	2	
	10. Командно – тактические действия игроков в защите.	2	
Тема 3.2. Баскетбол	Содержание учебного материала	42	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Правила игры. Техника ловли и передачи. Техника ведения и бросков. Командно-тактические действия игроков в нападении и защите.		
	Практические занятия	42	
	1. Техника безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры.	2	
	2. Техника ловли и передачи мяча двумя руками от груди.	2	
	3. Техника ловли и передачи мяча двумя руками от груди с отскоком от пола.	2	
	4. Техника ловли и передачи мяча одной рукой от плеча и другими различными способами (крюком, из-за головы, за спину).	2	
	5. Прием контрольных нормативов.	2	
	6. Техника ведения мяча на месте правой и левой рукой.	2	
	7. Техника ведения мяча в движении правой и левой рукой.	2	
	8. Техника ведения мяча двумя руками на месте и в движении.	2	
	9. Прием контрольных нормативов	2	
	10. Техника броска мяча в кольцо с места.	2	
	11. Техника броска мяча в кольцо прыжком.	2	
	12. Техника броска мяча в кольцо в движении.	2	
	13. Техника броска мяча в кольцо со штрафной линии.	2	
	14. Прием контрольных нормативов.	2	
	15. Техника поворотов и передвижений	2	
	16. Техника вырывания и выбивания мяча	2	
	17. Обманные действия	2	
	18. Прием контрольных нормативов	2	

	19. Командно – тактические действия игроков в нападении.	2	
	20. Командно – тактические действия игроков в защите.	2	
	21. Учебная игра по правилам.	2	
Тема 3.3. Волейбол	Содержание учебного материала	42	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Правила игры. Техника передачи сверху и снизу двумя руками. Техника подачи. Командно-тактические действия игроков в нападении и защите.	42	
	Практические занятия	42	
	1. Техника безопасности на занятиях по волейболу. Правила игры.	2	
	2. Стойки и перемещения волейболиста.	2	
	3. Техника передачи мяча двумя руками сверху в парах из различных исходных положений.	2	
	4. Техника передачи мяча двумя руками сверху в парах через сетку.	2	
	5. Приём контрольных нормативов.	2	
	6. Совершенствование стоек и перемещений волейболиста.	2	
	7. Техника передачи мяча двумя руками снизу в парах из различных исходных положений.	2	
	8. Техника передачи мяча двумя руками снизу в парах через сетку.	2	
	9. Приём контрольных нормативов.	2	
	10. Техника нижней прямой подачи.	2	
	11. Работа с мячом у стенки, техника удара по мячу.	2	
	12. Техника нижней прямой подачи мяча через сетку.	2	
	13. Приём контрольных нормативов.	2	
	14. Техника верхней прямой подачи.	2	
	15. Работа у стенки, техника удара по мячу.	2	
	16. Техника верхней прямой подачи мяча через сетку.	2	
	17. Прием контрольных нормативов	2	
	18. Техника имитации нападающего удара	2	
19. Техника блокирования	2		
20. Прием контрольных нормативов	2		
21. Учебная игра по правилам.	2		
Тема 3.4. Настольный теннис	Содержание учебного материала	18	ЛР1-ЛР4; ЛР6-10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16 ОК 08
	Инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на занятиях, гигиена. Правила игры. Техника толчка, наката, подрезки шарика. Техника подачи и приема подачи мяча. Техника игры атакующего и против атакующего.		
	Практические занятия	18	

1. Техника безопасности на занятиях по настольному теннису. Правила игры.	2	
2. Способы держания ракетки, разновидности хвата, стойки и перемещения игрока.	2	
3. Взаимодействие ракетки и мяча при ударе	2	
4. Техника толчка шарика	2	
5. Техника наката шарика. Техника подрезки шарика.	2	
6. Техника подачи и ее разновидности	2	
7. Техника приема подачи. Прием контрольных нормативов.	2	
8. Тактика игры атакующего и против атакующего.	2	
9. Учебная игра по правилам.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Занятия в секциях; совершенствование тактик игры в нападении и защите. ОРУ, отжимание на пальцах, поднимание туловища, приседания и т.д. Подготовка к сдаче нормативов ГТО.	4	
Всего:	168	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебной дисциплины «Физическая культура», должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки, тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат для перетягивания, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, приборы для измерения давления и др.;

Кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи и др.

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования могут быть использованы:

Тренажерный зал;

Специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики и др.);

Открытые спортивные площадки для занятий: футболом, легкой атлетикой;

В зависимости от возможностей материально-технической базы и наличия кадрового потенциала перечень учебно-спортивного оборудования и инвентаря может быть дополнен.

Для проведения учебно-методических занятий целесообразно использовать комплект мультимедийного и коммуникационного оборудования: электронные носители, компьютеры для аудиторной и внеаудиторной работы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2018

2. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2019

3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

4. Муллер, А.Б. Физическая культура студента: Учебное пособие / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богащенко и др. - М.: Инфра-М, 2018

5. Барчуков, И.С. Физическая культура: методики практического обучения (для СПО) / И.С. Барчуков. - М.: КноРус, 2021

6. Баженова, Е.А. Английский язык для направления "Физическая культура" / Е.А. Баженова. - М.: Academia, 2018

7. Пензулаева, Л. Физическая культура в детском саду. 6-7 лет. Подготовительная к школе группа / Л. Пензулаева. - М.: Мозаика-Синтез, 2019

8. Бароненко, В.А. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие / В.А. Бароненко, Л. А. Рапопорт. - М.: Альфа-М, 2018.

9. Виленский, М.Я. Физическая культура : учебник / Виленский М.Я., Горшков А.Г. — Москва : КноРус, 2020. — 214 с. — ISBN 978-5-406-07424-4. — URL: <https://book.ru/book/932719> (дата обращения: 06.10.2021). — Текст: электронный.

10. Кузнецов, В.С. Физическая культура: учебник / Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. — Москва КноРус, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-406-05437-6. — URL: <https://book.ru/book/920006> (дата обращения: 06.10.2021). — Текст: электронный.

3.2.2. Электронные источники

Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.minstm.gov.ru>

Официальный сайт Олимпийского комитета России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.olympic.ru>

Здоровье и образование [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.valeo.edu.ru>

Научный портал Теория.Ру [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.teoriya.ru>

www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка»). Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

3.2.3. Дополнительные источники

Волейбол: теория и практика [Электронный ресурс]: учебник для высших учебных заведений физической культуры и спорта/ С. С. Даценко [и др.]. – Электрон.текстовые данные. – М.: Спорт, 2016. – 456 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/43905.html>. – ЭБС «IPRbooks»

Гилязиева С. Р. Терминология общеразвивающих упражнений / Гилязиева С. Р., Нурматова Т. В., Валетов М. Р. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/182748>

Лысова И. А. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие / Лысова И. А. – Электрон.текстовые данные. – М.: Московский гуманитарный университет, 2011. – 161 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8625>

Майлеченко Е., Доценко Н., и др. Физическая культура. Курс лекций. Учебное пособие –М: Юнити-Дана, 2017.-272 с.

Решетников, Н.В. Физическая культура: учебное пособие для студентов средних специальных учебных заведений/ Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. 2.-М., 2014. 16. Теория, методика и практика физического воспитания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов высших и средних образовательных учреждений физической культуры и спорта / Ч. Т. Иванков [и др.]. Электрон.текстовые данные. – М.: Московский педагогический государственный университет, 2014. – 392 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70024.html>. – ЭБС «IPRbooks»

Технологии физкультурно-спортивной деятельности в адаптивной физической культуре : учебник / О. Э. Евсеева, С. П. Евсеев ; под ред. С. П. Евсеева. – М.: Советский спорт, 2013 [ЗНБ УрФУ].

Щанкин А. А. Двигательная активность и здоровье человека / Щанкин А. А., Николаев В. С. – М.: Директ-Медиа, 2015. – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/183309>

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в действующей редакции)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, демонстрирует владение средствами, методами, умениями и навыками, необходимыми для физического совершенствования	Текущий контроль: оценка результатов самостоятельной работы, оценка выполнения заданий на занятиях Итоговый контроль: дифференцированный зачет: оценка выполнения заданий, сдача контрольных нормативов
применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	-применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; демонстрирует владение средствами, методами, умениями и навыками, необходимыми для физического совершенствования	
пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности); демонстрирует широту диапазона и регулярность использования умений, навыков и опыта физкультурно – спортивной деятельности в учебной и профессиональной деятельности	
Знания		
роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; демонстрирует интенсивность участия в физкультурно – спортивной деятельности; проявление самостоятельности, самоорганизации и самосовершенствования	Текущий контроль: оценка устных и письменных ответов, оценка результатов самостоятельной работы (составления режима дня, разработка комплексов упражнений и др.).
основы здорового образа жизни;	характеризует основы здорового образа жизни: правильное питание; режим дня; закаливание и личная гигиена; демонстрирует уровень физического развития и физическое самовоспитание	Итоговый контроль: дифференцированный зачет: оценка выполнения заданий, сдача контрольных нормативов.
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	понимает и характеризует условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; демонстрирует положительно-осознанное отношение к физической культуре	
средства профилактики	характеризует средства	

перенапряжения.	профилактики перенапряжения; демонстрирует последовательность проведения восстановительных мероприятий; разумное сочетание нагрузок и активного отдыха	
-----------------	--	--

Оценка уровня физических способностей студентов

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4	5,1—	5,2	4,8	5,9—	6,1
			17	и выше 4,3	4,8 5,0— 4,7	и ниже 5,2	и выше 4,8	5,3 5,9— 5,3	и ниже 6,1
2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3	8,0—	8,2	8,4	9,3—	9,7
			17	и выше 7,2	7,7 7,9— 7,5	и ниже 8,1	и выше 8,4	8,7 9,3— 8,7	и ниже 9,6
3	Скоростносиловые	Прыжки в длину с места, см	16	230	195—	180	210	170—	160
			17	и выше 240	210 205— 220	и ниже 190	и выше 210	190 170— 190	и ниже 160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1 500	1 300	1 100	1 300	1 050	900
			17	и выше 1 500	—1 400 1 300 —1 400	и ниже 1 100	и выше 1 300	—1 200 1 050 —1 2 00	и ниже 900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15	9—12	5	20	12—	7
			17	и выше 15	9—12	и ниже 5	и выше 20	14 12— 14	и ниже 7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, количество раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11	8—9	4	18	13—	6
			17	и выше 12	9—10	и ниже 4	и выше 18	15 13— 15	и ниже 6

**Оценка уровня физической подготовленности юношей основного
и подготовительного учебного отделения**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3 000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
3. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
4. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
5.Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
6.Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
7.Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
8.Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3

**Оценка уровня физической подготовленности девушек основного
и подготовительного учебного отделения**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
3. Прыжок в длину с места (см)	190	175	160
4. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
5.Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
6.Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7

Требования к результатам обучения студентов специального учебного отделения

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений: релаксационных, беговых, прыжковых упражнений.
- Уметь составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкура, кроссовой и лыжной подготовки).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на перекладине (юноши);
 - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 100 м;
 - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно – воспитательной работе

Л.В. Волкова
«__» _____ 20__ г.

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МЦК _____
Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Составитель _____ Е.П. Сухарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.		
2.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4.		
5.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
6.		
7.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8.		

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 Психологии общения

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 – ОК 06, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20	<p>применять техник и приемов эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p>налаживать контакт, обеспечивать эффективную коммуникацию с клиентом;</p> <p>использовать навыки саморегуляции в стрессовых ситуациях;</p> <p>применять техники и правила ведения делового общения;</p> <p>применять техники и приемы распознавания признаков манипуляции, внушения;</p> <p>распознавать и избегать открытых конфликтов.</p>	<p>взаимосвязь общения и деятельности цели, функции, виды и уровни общения;</p> <p>роли и ролевые ожидания в общении;</p> <p>виды социальных взаимодействий;</p> <p>механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>этические принципы общения;</p> <p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</p> <p>правила эффективной коммуникации, принципы делового общения;</p> <p>навыки саморегуляции стрессовых состояний;</p> <p>признаки манипуляции и способы защиты от манипуляции;</p> <p>основные типы и последствия конфликтов, способы регуляции конфликтов.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	37
в т.ч. в форме практической подготовки	2
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	2
<i>Самостоятельная работа</i>	1
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Психология общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. ОБЩЕНИЕ КАК ПРЕДМЕТ НАУЧНОГО ЗНАНИЯ		4	
Тема 1.1 Введение в учебную дисциплину	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	1.Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Роль общения в профессиональной деятельности.		
	2.Виды и функции. Структура общения. Общение в системе общественных и межличностных отношений		
Раздел 2. ФУНКЦИИ ОБЩЕНИЯ		12	
Тема 2.1 Коммуникативная функция общения.	Содержание учебного материала	4	ОК 02,04,05, 09 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	1. Общение как обмен информацией. Коммуникативные барьеры		
	2.Технологии обратной связи в говорении и слушании.		
Тема 2.2 Интерактивная функция общения	Содержание учебного материала	4	ОК 03,04,05,06,07ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	1.Общение как взаимодействие. Стратегии и тактики взаимодействия.		
	2.Структура, виды и динамика партнерских отношений. Правила корпоративного поведения в команде.		
Тема 2.3 Перцептивная функция общения	Содержание учебного материала	4	ОК 03,04,05,06,09ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	1.Общение как восприятие людьми друг друга. Механизмы взаимопонимания в общении		
	2.Имидж личности. Самопрезентация.		
Раздел 3. ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОБЩЕНИЯ		4	
Тема 3.1 Средства	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04,05

общения	1. Вербальная и невербальная коммуникация		ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	2. Понятие эффективного слушания. Виды слушания		
Тема 3.2 Роль и ролевые ожидания в общении	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04,05 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	1. Понятие социальной роли. Виды и характеристики социальных ролей		
Раздел 4. КОНФЛИКТНОЕ ОБЩЕНИЕ		6	
Тема 4.1 Понятие конфликта, его виды. Способы управления и разрешения конфликтов.	Содержание учебного материала	6	ОК01,03,04,05,06, 09 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	1. Понятие конфликта, его виды. Стадии протекания конфликта. Причины возникновения.		
	2. Конструктивные и деструктивные способы управления конфликтами. Переговоры.		
	3. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Виды эмоциональных состояний.		
Раздел 5. ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ		11	
Тема 5.1 Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	8	ОК01,03,04,05,06, 09 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	1. Деловая беседа. Структура деловой беседы. Проведение деловой беседы. Передача информации и аргументация в деловой беседе. Виды деловых бесед: кадровые, дисциплинарные, проблемные, разрешение споров.		
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений. Этические принципы профессионального поведения.		
	3. Деловые совещания и переговоры. Виды совещаний. Организация деловых совещаний. Переговоры и их функции и виды. Правила и методы ведения конструктивных переговоров.		
	4. Публичные выступления и риторические средства выступлений. Особенности публичных выступлений. Цели и виды речи в публичных выступлениях. Подготовка к выступлению и подбор материала. Приемы, способствующие привлечению и удержанию внимания аудитории.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 1. Тренинг «Деловой этикет»	2	
Самостоятельная работа обучающихся	1		

	Реферат на тему: Общение как обмен информацией. Коммуникативные барьеры. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.		
Всего		37	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Психология общения»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: - компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; и/а приставка.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Аверченко Л.К. Психология управления: Курс лекций. - /Л.К.Аверченко.- М.;Новосибирск: ИНФРА-М, 2022.-290с.

2. Аминов, И.И. Юридическая психология. /И.И.Аминов - М.: ЮНИТИ-ДАНА, -2022. - 335 с.

3. Анцупов А.Я., Шипилов А.И. Конфликтология /А.Я.Анцупов. СПб. – «Питер» 2022.- 357с.

4. Афанасьева О.В., Пищелко А.В. Этика и психология профессиональной деятельности юриста. /О.В.Афанасьева - М. «Академия», 2022.-320с.

5. Барышева А.Д., Матюхина Ю.А. /А.Д.Барышева Этика и психология делового общения. М. «Альфа-М», 2019, - 315с.

6. Бороздина Г.В. Психология делового общения./Г.В.Бороздина -М. «Инфра - М», 2019.- 357с.

7. Ботавина Р.Н. Этика деловых отношений./Р.Н.Ботавина - М.: Дело, 2019.-420с.

8. Браим И. Культура делового общения./И.Браим - Минск: ИП Экоперспектива, 2019.-245с.

9. Волкогонова О.Д. Управленческая психология./О.Д.Волкогонова - М. «Форум - Инфра - М», 2021.-290с.

10. Волкова А.И. Психология общения./А.И.Волкова. Ростов-на-Дону. «Феникс», 2022.- 354с.

11. Волкогонова О.Д., Зуб А.Т.Управленческая психология /О.Д.Волкогонова. - М.: ИНФРА-М, 2021,-293с.

12. Губин В.Д. Некрасова Е.Н. Основы этики / В.Д. Губин. - М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019,- 420 с.

13. Журавлев А.А., Соснин В.А. Социальная психология /А.А. Журавлев - М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021,-345 с

14. Кибанов А.Я., Захаров Д.К. Этика деловых отношений /А.Я.Кибанов - М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021,-489 с.

15. Крижанская Ю.С., Третьяков В.П. Грамматика общения./Ю.С. Крижанская - М.: Смысл, 2019.-328с.

16. Куницина В.Н. Межличностное общение /В.Н.Куницина.- СПб, 2022,-395с.

17. Леонтьев А.А. Психология общения./А.А.Леонтьев - М. «Смысл», 2019.-298с.

18. Литвинцева Н.А. Психологические аспекты подбора и проверки персонала. (сборник)/Н.А. Литвинцева - М.: Интел-Синтез, 2019.- 420с.

19. Маркичева Т.Б., Ножин Е.А. Деловое общение: практические рекомендации./Т.Б.Маркичева - М.: РАГС, 2019.- 356с.

20. Н.И.Недошивина, Сухарева Е.П. Психология продаж /Н.И. Недошивина. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2008.-216 с.

21. Н.И. Недошивина, Сухарева Е.П. /Н.И. Недошивина. Общая и социальная психология. Пенза, Пенза, 2008.-265 с.
22. Кузнецов И.Н. Современный этикет М./И.Н.Кузнецов.- «Дашков и Ко» - 2021, 478с.
23. Немов Р.С. Общая психология /Р.С.немов - СПб «Питер», 2021.-520с.
24. Рамендик Д.М. Управленческие технологии./Д.М.Рамендик - М. «Форум-Инфра-М»,2021.- 520с.
25. Рогов Е.И. Психология общения./Е.И.Рогов - М.: Владос, 2022.-220с.
26. Столяренко. Л.Д. Психология делового общения и управления./Л.Д. Столяренко. - Ростов н/Д:Феникс,2022.-287 с.

3.2.2. Электронные источники:

1. fictionbook.ru/author/evgeniyi_pavlovich_ilin/psih...
2. 2ref.by/refs/68/39765/1.html
3. ww.soft.mail.ru/program_page.php?grp=80473
4. nkozlov.ru/library/psychology/d2551/?resultpage=1
5. revolution.allbest.ru/psychology/00158468_0.html
6. www.bookland.ru/book4590677.htm
7. psyarticles.ru/view_post.php?id=132
8. www.det.lib.ru/s/shkolxnyj_p/obshenie.shtml
9. www.ukazka.ru/cat3195.html
10. soft.softodrom.ru/Расширенная+статистика/9544/?ent...

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Аллан Пиз. Язык телодвижений. Нижний Новгород «Ай Кью», 2021.
2. Берн Эрик. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. - М. Прогресс, 2021.
3. Голуб И.Б., Розенталь Д.Э. Секреты хорошей речи - М., Международные отношения, 2021.
4. Карнеги Дейл. Как завоёвывать друзей и оказывать влияние на людей. - М. «Прогресс», 2021.
5. Леви В. Искусство быть другим. - СПб «Питер», 2019.
6. Поль Сопер. Основы искусства речи. - М. «Прогресс — академия», 2021.
7. Филатова Е. Соционика для вас. - СПб «Питер», 2019.
8. Фрейд З. Психоанализ и русская мысль. - М., «Республика», 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
основные понятия и термины психологии общения	Понимает взаимосвязь общения и деятельности; оперирует научными терминами, основными теоретическими понятиями дисциплины; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение терминологией	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - терминологических диктантов;
структура построения общения, виды межличностных	Понимает и различает цели, функции, виды и уровни общения; анализирует поведение коллег и клиентов в	-оценки результатов самостоятельной

коммуникаций, эффективные коммуникации	предложенной ситуации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение терминологией	работы: (диалогов, сообщений, тематических презентаций, составление схем, написание характеристик и др.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов
виды эмоциональных состояний и способы саморегуляции	Понимает роли и ролевые ожидания в общении, различает виды социальных взаимодействий; анализирует поведение коллег и клиентов в предложенной ситуации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение терминологией	
техники и правила делового общения	Понимает и воспроизводит техники и приемы эффективного общения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение терминологией	
виды конфликтов, психологические и логические способы аргументации, способы конструктивного разрешения конфликтов	Понимает и воспроизводит правила слушания, ведения беседы, спора; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение терминологией	
Умения:		
применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	Применяет техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности с учетом ситуации; использует грамотную, логически обоснованную выразительную речь	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на практических занятиях и при защите отчетов по практическим занятиям; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - оценки выполнения заданий в виде деловой игры, тренинга, решения практических ситуаций, моделирования ситуаций
налаживать контакт, обеспечивать эффективную коммуникацию с клиентом	Демонстрирует соответствие результатов поставленным целям и выбирает оптимальные способы воздействия на клиентов с учетом ситуации и их индивидуальных особенностей	
использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; использовать навыки саморегуляции в стрессовых ситуациях	Использует приемы саморегуляции собственного поведения и понимает поведение коллег в процессе межличностного общения в конкретной ситуации	
применять техники и приемы распознавания признаков манипуляции, внушения распознавать и избегать открытых конфликтов	Понимает и анализирует источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; демонстрирует конструктивное разрешение конфликтов	
применять техники и правила ведения делового общения	Понимает и воспроизводит этические принципы делового общения в конкретной ситуации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение терминологией	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно – воспитательной работе

«__» _____ 20__ г.
Л.В. Волкова

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МЦК _____
Г.И. Табаксюрва

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Примерной основной образовательной программы

Составитель _____ Е.П. Сухарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.		
2.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4.		
5.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
6.		
7.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
8.		

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.0215 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 – ОК 06, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ОК 10 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20	осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.	связь языка и истории, культуры русского и других народов; смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ЯЗЫКЕ		27	
Тема 1.1 Культура речи как составляющая профессиональной компетентности специалиста	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные функции языка: конструктивная (формулирование мыслей), коммуникативная (передача информации, общение), эмотивная (выражение отношения к предмету речи), воздействующая. Язык как знаковая система. Структура языка. Разграничение понятий «язык» и «речь». Речевая деятельность (слушание, говорение, чтение, письмо). Все виды: монолог, диалог, полилог. Различия между понятием «культура языка» и «культура речи». Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (правильности, выразительности, точности, чистоте, логичности, целесообразности, эстетической и этической выдержанности) и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации. Нормативный, коммуникативный и этический аспекты речевой культуры. Взаимосвязь культуры языка и культуры речи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать реферат: Культура речи как учение о коммуникативных качествах литературной норме.	1	
Тема .2	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04,

Происхождение и развитие русского языка	Происхождение русского языка. Русский национальный язык 18-19вв. Русский язык советского периода. Русский язык конца 20 века. Русский язык в современном мире.	2	05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема 1.3 Формы существования языка. Нелитературные формы существования языка. Литературный язык как высшая форма существования языка	Содержание учебного материала Книжная и разговорная разновидности литературного языка; характеристика их особенностей. Специфика устной и письменной форм литературной речи. Нелитературный (не кодифицированный) язык: просторечие, территориальные диалекты (жаргоны, сленг, арго) и причины ограниченности их употребления. Взаимосвязь литературных и нелитературных форм существования национального языка. Русский национальный язык в историческом развитии. Литературный язык – высшая форма развития национального языка. Основные признаки литературного языка. Кодифицированность как основной отличительный признак литературного языка.	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема 1.4 Орфоэпические нормы	Содержание учебного материала Понятие литературно-языковой нормы и критерии ее кодификации. Система норм русского литературного языка. Орфоэпические нормы: произносительные и формы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Акцентология как наука о словесном ударении. Особенность русского словесного ударения. Функции словесного ударения.	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема 1.5 Лексические нормы	Содержание учебного материала Основные виды лексических ошибок. Неправильное словоупотребление; расширение или сужение объема значения слова; изменение значения производного слова вследствие неточного или неверного осмысления его морфемной структуры; нарушение лексической сочетаемости слов. Тавтология и плеоназм. Стилистически неоправданное употребление синонимов, антонимов, омонимов и многозначных слов. Лексические ошибки, вызванные смешиванием паронимов. Неоправданное употребление слов с различной стилиевой окраской, заимствованных слов, внелитературной лексики. Лексические анахронизмы. Злоупотребление терминами.	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема 1.6	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04,

Морфологические нормы имени существительного	Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении: ошибки в выборе форм рода и числа существительных; ошибки в склонении существительных.	2	05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема 1.7 Склонение имен и фамилий	Содержание учебного материала Склонение русских и иноязычных имен и фамилий. Правописание в творительном падеже.	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема 1.8 Морфологические нормы имен прилагательного	Содержание учебного материала Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении имен прилагательных: ошибки в склонении прилагательных.	2	
Тема 1.9 Морфологические нормы числительных и местоимений	Содержание учебного материала Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении числительных и местоимений: ошибки в склонении числительных и местоимений; ошибки в образовании собирательных числительных; ошибки в употреблении местоимений (введение в текст местоимений при отсутствии существительных, которые замещаются; неоправданная замена одного местоимения другим; неудачный выбор притяжательного местоимения).	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема 1.10 Морфологические нормы глаголов. Трудные случаи употребления предлогов.	Содержание учебного материала Ошибки в образовании и употреблении форм глаголов (личных, видовых, временных и залоговых форм). Трудные случаи употребления предлогов	2	
Тема 1.11 Синтаксические нормы	Содержание учебного материала Синтаксические нормы. Словосочетание и его виды. Типы связей в словосочетании (согласование, управление, примыкание). Синонимы словосочетаний. Ошибки в согласовании и управлении. Знаки препинания при однородных членах предложения. Ошибки при употреблении однородных членов предложения. Употребление деепричастных и причастных предложений.	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема	Содержание учебного материала	2	

1.12.Фразеологические единицы русского языка	Фразеология как учебник об устойчивых сочетаниях слов. Фразеологизмы и их разновидности. Стилистические функции фразеологизмов. Фразеологические словари. Фразеологические нормы. Фразеологические ошибки: расширение, сокращение или искажение состава фразеологизма; разрушение образного значения фразеологизма; контаминация (смешение) фразеологизмов.	2	05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
Тема 1.13 Роль словарей и справочников в укреплении норм русского литературного языка. Культура пользования словарями	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Лексикография. Основные типы словарей. Роль словарей и справочников в укреплении норм русского литературного языка, в совершенствовании речевой культуры общества и личности. Культура использования словарей.	2	
Раздел 2. КОММУНИКАТИВНЫЙ АСПЕКТ КУЛЬТУРЫ РЕЧИ		7	
Тема 2.1 Коммуникативные качества речи: содержательность, уместность, точность, чистота	Содержание учебного материала	2	ОК 02,04,05, 09, 10 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (содержательности, уместности, точности, чистоте) и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации.	2	
Тема 2.2 Богатство и выразительность речи. Образные средства языка	Содержание учебного материала	5	ОК 03,04,05,06,10 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (богатстве, выразительности) и как система знаний, умений, навыков. Обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации. Образные средства языка.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Сенсорные каналы, их диагностика и использование в общении.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Написать сочинение-миниатюру с использованием максимального количества		

	изобразительно-выразительных средств.		
--	---------------------------------------	--	--

Раздел 3. ЭТИЧЕСКИЙ АСПЕКТ КУЛЬТУРЫ РЕЧИ		5	
Тема 3.1 Значение речевого этикета в профессиональной деятельности. Факторы, формирующие речевой этикет	Содержание учебного материала	2	ОК 03,04,05 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Речевой этикет. Правила речевого этикета. Значение речевого этикета в профессиональной деятельности. Факторы, формирующие речевой этикет.	2	
	Национальная специфика речевого этикета. Факторы, определяющие формирование речевого этикета и его использование. Формулы речевого этикета.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №2. Демонстрация различных коммуникативных ситуаций при общении, нахождение правильной модели поведения, использование на практике этикетных формул.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Разыграть коммуникативную ситуацию. Определить модель поведения.			
Раздел 4. ТЕКСТ, ЕГО СТРУКТУРА		4	
Тема 4.1 Текст как речевое произведение. Функционально-смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение)	Содержание учебного материала	2	ОК01,03,04,05,06, 09, 10 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Текст как речевое произведение. Структура текста. Смысловая и композиционная целостность текста. Связи предложений в тексте. Сложное синтаксическое целое и его виды. Функционально – смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Составление и редактирование текстов на заданную тему.	2	
Раздел 5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ		9	
Тема 5.1 Общая характеристика стилей речи	Содержание учебного материала	4	ОК01,03,04,05,06, 09, 10 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Функциональные стили литературного языка: официально-деловой, научный, публицистический, обиходно-разговорный (функции, стилевые черты, языковые особенности). Особый статус языка художественной литературы	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Определение функциональных стилей текста. Выявление характерных языковых, морфологических и синтаксических особенностей.	2	

Тема 5.2 Функции, стилиевые черты, языковые особенности официально-делового стиля Типы документов. Требования к оформлению реквизитов- документов	Содержание учебного материала	5	
	Определение и содержание официально-делового стиля. Составляющие официально-делового стиля. Документ. Типы и виды документов. Структура и содержание служебных документов. Структура официальных писем. Реквизиты. Требования к содержанию и оформлению основных реквизитных документов.	2	
	В том числе практических занятий	2	ОК01,03,04,05,06, 09, 10 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Практическое занятие №5. Составление деловых документов. Оформление реквизитов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Написание резюме		
ВСЕГО		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Русский язык и культура речи»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; и/а приставка.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные источники:

1. Введенская Л.А. Русский язык и культура речи: Учебное пособие для вузов. Л.А. Введенская, Л.Г. Павлова, Е.Ю. Кашаева. 19-е изд.
Ростов Н/Д: Феникс, 2022

2. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: Учебник — 2-е изд., испр. - М.: Форум: Инфра — М, 2022

3. Потемкина Т.В., Сорловьева Н.Н. Русский язык и культура речи; Учебник — М.: Гардарики, 2022

3.2.2 Электронные источники:

fictionbook.ru/author/evgeniyi_pavlovich_ilin/psih...

2ref.by/refs/68/39765/1.html

ww.soft.mail.ru/program_page.php?grp=80473

nkozlov.ru/library/psychology/d2551/?resultpage=1

revolution.allbest.ru/psychology/00158468_0.html

www.bookland.ru/book4590677.htm

psyarticles.ru/view_post.php?id=132

www.det.lib.ru/s/shkolxnyj_p/obshenie.shtml

www.ukazka.ru/cat3195.html

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Антонова Е.С. Тайны текста. М., 2021.

2. Культура русской речи. / Под ред. Проф. Л.К. Граудиной и Е.Н. Ширяева. – М., 2022.

3. Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. – М., 2021.

4. Обучение русскому языку в школе / Под ред. Е.А. Быстровой. – М., 2021.

5. Развитие речи. Выразительные средства художественной речи / Под ред. Г.С. Меркина, Т.М. Зыбиной. – М., 2021.

6. Розенталь Д.Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика. – М., 2022.

7. Русские писатели о языке: Хрестоматия / Авт.-сост. Е.М. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Николиной. – М., 2021.

8. Сборник нормативных документов. Русский язык / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М., 2021.

9. Цейтлин С.Н. Язык и ребенок: Лингвистика детской речи. – М., 2021.

1. Штрекер Н.Ю. Современный русский язык: Историческое комментирование. – М., 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
связь языка и истории, культуры русского и других народов;	понимает связь языка и истории, культуры русского и других народов; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	Текущий контроль: оценка устных и письменных ответов, оценка результатов самостоятельной работы (подготовки докладов, сообщений; подготовка индивидуальных заданий). Итоговый контроль: дифференцированный зачет: устный / письменный ответ, тестирование.
смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;	понимает и раскрывает смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;	различает и характеризует основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.	понимает орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
Умения:		

<p>осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</p>	<p>осуществляет речевой самоконтроль; оценивает устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, владение терминологией; логичность и грамотность изложения</p>	<p>Текущий контроль: оценка выполнения заданий по работе с информацией, документами, литературой; оценка результатов самостоятельной работы (подготовки презентаций, докладов, сообщений, рефератов),</p>
<p>анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;</p>	<p>анализирует языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, владение терминологией; логичность и грамотность изложения</p>	<p>Итоговый контроль: дифференцированный зачет: устный / письменный ответ, выполнение практических заданий</p>
<p>проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;</p>	<p>проводит лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, владение терминологией; логичность и грамотность изложения</p>	

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН. 01 Химия
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
математических и общих естественнонаучных
дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной
работе

_____ Л.В. Волкова
« ___ » _____ 202__ г.

Протокол № _____ от « ___ » _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом Примерной основной образовательной программы

Разработчик: Шмелева Лидия Николаевна, преподаватель_ГАПОУ ПО ПСКПБ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью математического и общего естественнонаучного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
-------------------	--------	--------

<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10. ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6; ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24</p>	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p>
---	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	148
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретических занятий	108
лабораторные занятия	26
практические занятия	10

Самостоятельная работа	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		53	
Тема 1.1 Предмет физическая химия.	Содержание учебного материала	3	ПК 1.2-ПК 1.4 ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Предмет физическая химия. Основные понятия и законы физической химии. Её значение в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Записать математическое выражение законов сохранения массы веществ, закона постоянства состава вещества, закона Авогадро. 2. Сформулировать задачи физической химии. 3. Решать задачи с использованием основных законов химии	1	
Тема 1.2 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	8	ПК1.2-ПК1.4 ПК2.2-ПК2.8, ПК 4.3, ПК4.5, ПК4.6, ПК 5.5, ПК5.6 ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики.	6	
	2. Законы термодинамики. (Первый и второй законы). Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.		
	3. Калорийность продуктов питания.		
	Практические и лабораторные занятия	2	
Практическое занятие 1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии	2	ПК 1.2-ПК 1.4, ПК.22 -ПК 2.8	

	Гиббса химических реакций.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
Тема 1.3. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	14	ПК3.2, ПК3.5, ПК 3.6 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	12	
	2. Газообразное состояние вещества: общая характеристика состояния, особенности строения. Газовые законы Бойля – Мариотта, Менделеева – Клапейрона.		
	3. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость.		
	4. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)		
	5. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	6. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	Практические и лабораторные занятия	2	ПК1.4, ПК 3.2, К5.2 ОК 4, ОК 6 ЛР1, ЛР4, ЛР24
	Лабораторная работа 1. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
Тема 1.4. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	10	ПК4.3, ПК4.5, ПК5.2 ПК 5.6 ОК1-К3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	8	
	2. Теория катализа, катализаторы.		
	3. Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания.		
	4. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
		Практические и лабораторные занятия	
	Лабораторная работа 2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	ПК1.4, ПК2.2-ПК2.8, К 5.2, ОК4, ОК6

			ЛР1- 4, ЛР21
Тема 1.5. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	12	ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Способы выражения концентраций.	8	
	2. Водородный показатель. Способы определения рН среды.		
	3. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.		
	4. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		
	Практические и лабораторные занятия	4	ПК 1.4, ПК4.5, ПК 5.2 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР2, ЛР4, ЛР24
Практическое занятие 2. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2		
Лабораторная работа 3. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	2	ПК 1.4, ПК 5.2 ОК4, ОК6 ЛР1, ЛР3, ЛР21	
Тема 1.6 Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	6	ПК 2.4, ПК 3.2, ПК 5.2 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	6	
	2. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.		
	3. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
Раздел.2 Коллоидная химия		33	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные	Содержание учебного материала	2	ПК1.2, ПК1.4, ПК2.8, ПК3.7, ПК4.4,
	1. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование	2	

системы.		и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		ПК4.6,ПК5.7, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1- ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
Тема Коллоидные растворы.	2.2.	Содержание учебного материала	12	ПК1.2,ПК1.4, ПК2.8,ПК3.7, ПК4.4- ПК4.6, ПК5.6, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
		1. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.	8	
		2. Методы получения коллоидных растворов и очистки.		
		3. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.		
		4. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
		Практические и лабораторные занятия	4	
Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	2	ПК 5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР3, ЛР4, ЛР 21		
		Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.	2	ПК1.2,ПК1.4, ПК2.8, К3.7, ПК 4.4, ПК4.6,ПК5.6, ОК4, ОК6 ЛР1-4, ЛР15
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.		Содержание учебного материала	8	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.2-ПК5.6 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
		1. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	6	
		2. Эмульсии. Суспензии. Пены. Порошки. Использование этих систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		

	3. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		ПК3.2, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Практические и лабораторные занятия	2	ПК1.4, ПК 3.4, ОК4, ОК6 ЛР2, ЛР4, ЛР24
	Лабораторная работа 5. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала	11	ПК2.2,ПК2.3, ПК3.5-ПК3.7,ПК3.2, ПК4.2,ПК4.3, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.	8	
	2. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы.		
	3. Студни, методы получения, свойства. Синерезис студней.		
	4. Белки, жиры, углеводы – жизненноважные органические соединения продуктов питания. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.		
	Практические и лабораторные занятия	2	ПК2.3,ПК3.4, ОК4, ОК6 ЛР1, ЛР2, ЛР24
	Лабораторная работа 6. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	1		
Раздел 3. Аналитическая химия		62	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	6	ПК1.2,ПК1.4,

Качественный анализ.	1. Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания.	6	ПК2.8, ПК3.7, ПК 4.4, ПК4.6, ПК5.6, ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9. ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	2. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.		
	3. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов.		
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала	21	ПК1.2, ПК1.4, ПК2.8, ПК3.7, ПК 4.4, ПК4.6, ПК5.6, ПК3.2 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Частные реакции катионов первой аналитической группы. Общая характеристика катионов первой аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов первой группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения.	12	
	2. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Частные реакции на катионы второй аналитических групп.		
	3. Производство растворимости, условия образования осадков		
	4. Характеристика третьей аналитической группы, частные реакции на катионы третьей аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля		
	5. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.		
	6. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли		
	Практические и лабораторные занятия	8	
Лабораторная работа 7. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ПК1.3, ПК2.2, ПК2.4, ПК2.6, ПК2.7, ПК3.3, ПК3.4, ПК 3.6, ПК4.2, ПК4.4, ПК4.5, ПК	

			5.3-ПК5.5, ОК4, ОК6 ЛР2, ЛР4, ЛР15
	Лабораторная работа 8. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ПК1.3,ПК2.2,ПК2.4, ПК2.6,ПК2.7, пк3.3, пк3.4, ПК 3.6, ПК4.2, ПК4.4, ПК4.5, ПК 5.3- ПК5.5, ОК4, ОК6 ЛР1, ЛР3, ЛР18
	Лабораторная работа 9. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	ПК1.3,ПК2.2,ПК2.4, ПК2.6,ПК2.7, пк3.3, пк3.4, ПК 3.6, ПК4.2, ПК4.4, ПК4.5, ПК 5.3- ПК5.5, ОК4, ОК6 ЛР1, ЛР4, ЛР15
	Практическое занятие 4. Решение задач на правило произведения растворимости.	2	ПК 1.4, ПК4.5, ПК 5.2 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-3, ЛР24
	Самостоятельная работа обучающихся Значение аналитического анализа катионов 1 группы в определении качества кулинарной продукции	1	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала	25	ПК1.2,ПК1.4,ПК2.8, ПК3.7, ПК 4.4, ПК4.6, ПК5.6, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1.Понятие. Сущность методов количественного анализа.	14	
	2.Операции весового (гравиметрического) анализа		
	3.Сущность и методы объемного анализа.		
	4. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		
5.Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность			

6. Комплексные соединения: понятие, состав, строение, номенклатура. Роль и значение комплексных соединений в осуществлении химикотехнологического анализа.		
7. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
Практические и лабораторные занятия	10	
Практическая работа 5. Вычисления в весовом и объемном анализе.	2	ПК 1.4, ПК4.5, ПК 5.2 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР2, ЛР18
Практическая работа 6. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ПК 1.4, ПК4.5, ПК 5.2 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1, ЛР4
Лабораторная работа 10. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	ПК1.3, ПК2.2, ПК2.4, ПК2.6, ПК2.7, ПК3.3, ПК3.4, ПК 3.6, ПК4.2, ПК4.4, ПК4.5, ПК 5.3-ПК5.5, ОК4, ОК6 ЛР1, ЛР4, ЛР15
Лабораторная работа 11. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ПК1.3, ПК2.2, ПК2.4, ПК2.6, ПК2.7, ПК3.3, ПК3.4, ПК 3.6, ПК4.2, ПК4.4, ПК4.5, ПК 5.3-ПК5.5, ОК4, ОК6

			ЛР3, ЛР18
	Лабораторная работа 12. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК1.3,ПК2.2,ПК2.4, ПК2.6,ПК2.7, ПК3.3, ПК3.4, ПК 3.6, ПК4.2, ПК4.4, ПК4.5, ПК 5.3- ПК5.5, ОК4, ОК6 ЛР1, ЛР 2, ЛР 24
	Самостоятельная работа обучающихся Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	1	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала	10	ПК1.4,ПК1.8, ПК3.7, ПК 4.6,ПК 5.6, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР4; ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1.Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.	8	
	2.Оптические методы анализа: фотометрический, фотоколориметрический, визуально – колориметрический. Метод стандартных серий.		
	3 Электрохимические методы анализа: потенциометрия и потенциометрическое титрование, полярография, амперометрическое титрование, кулонометрия.		
	4. Хроматографические методы анализа: плоскостная (тонкослойная и бумажная), ионообменная и газовая хроматография.		
	Практические и лабораторные занятия	2	ПК 4.2-4.4,ПК 5.2- ПК 5.5 ОК4, ОК6, ЛР1,ЛР24
Лабораторная работа 13. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2		
Всего:		148	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории Химии.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

рабочие места для студентов и преподавателя, аудиторная доска;

комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия,

сборники задач, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);

наглядные пособия (схемы, таблицы, модели кристаллических решеток);

комплект компьютерных презентаций;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска;

Оснащение:

Лабораторное оборудование: Аппарат для дистилляции воды; Набор ареометров; Баня комбинированная лабораторная; Весы технические с разновесами; Весы аналитические с разновесами; Весы электронные учебные до 2 кг; Гигрометр (психрометр); Колориметр-нефелометр фотоэлектрический; Колонка адсорбционная; Магнитная мешалка; Нагреватель для пробирок; рН-метр милливольтметр; Печь тигельная; Спиртовка; Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; Установка для титрования; Центрифуга демонстрационная; Шкаф сушильный; Электроплитка лабораторная.

Посуда: Бюксы, Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл, Воронка лабораторная, Колба коническая разной емкости, Колба мерная разной емкости, Кружки фарфоровые, Палочки стеклянные, Пипетка глазная, Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью, Пипетка с делениями разной вместимостью, Пробирки, Стаканы химические разной емкости, Стекла предметные, Стекла предметные с углублением для капельного анализа, Ступка и пестик, Тигли фарфоровые, Цилиндры мерные, Чашка выпарительная.

Вспомогательные материалы: Бумага фильтровальная, Банка с притертой пробкой; Вата гигроскопическая; Груша резиновая для микробюреток и пипеток, Держатель для пробирок; Ерши для мойки колб и пробирок; Капсуляторка; Карандаши по стеклу; Кристаллизатор; Ножницы; Палочки графитовые; Трубки резиновые соединительные.

Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками; Штатив для пробирок; Щипцы тигельные; Фильтры беззольные; Трубки стеклянные; Трубки хлоркальциевые; Стекла часовые; Эксикатор; Химические реактивы, индикаторы, стандарт - титры (количество в зависимости от числа групп, человек, согласно учебной программе).

Песок, одеяло асбестовое.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва : Академия, 2020. – 288 с.
2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.
3. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.
4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с.
5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 492 с.

6. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с.
7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453418> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493294> (дата обращения: 29.01.2022).

3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493293> (дата обращения: 29.01.2022).

4. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146667> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146889> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147258> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154411> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146661> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с. —

ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129227> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148010> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
--	---	---

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
« » _____ 20 ____ г.

Протокол № _____ от «___» _____ 20 ____ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Примерной основной образовательной программы

Разработчик: Сборщикова В.П., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью математического и общего естественнонаучного цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11; ПК 6.3-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11. ПК 6.3 ПК 6.4. ЛР1-ЛР4; ЛР7, ЛР9- 10, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24	применять основные законы химии анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.	Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретических занятий	30
практические занятия	6
Самостоятельная работа	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		29	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11. ПК 6.3 ПК 6.4. ЛР1-ЛР4; ЛР7, ЛР9-10, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.	8	
	2. Влияние урбанизации на биосферу. Состав и структура биосферы. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.		
	3. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.		
	4. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11. ПК 6.3 ПК 6.4. ЛР1-ЛР4; ЛР7, ЛР9-10, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Природные ресурсы и их классификация.	4	
	2. Охраняемые природные территории.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 1. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования	2	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	15	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11. ПК 6.3
	1. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация.	10	
	2. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль		

	<p>применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.</p> <p>3. Отходы, виды отходов. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.</p> <p>4. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).</p> <p>5. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 2. Основные технологии утилизации промышленных и бытовых отходов</p> <p>Практическое занятие 3. Основные технологии утилизации твердых отходов образующих на производстве</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.</p>		ПК 6.4. ЛР1-ЛР4; ЛР7, ЛР9-10, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
		4	
		2	
		2	
		1	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		9	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала	6	ОК 02-03
	1. Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	6	
	2. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.		
	3. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		
Тема 2.2. Юридическая и экономическая	Содержание учебного материала	3	ПК 6.3-6.4
	1. Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий.	2	ОК 03-07 ОК 11

ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Самостоятельная работа обучающихся Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	1	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Экологические основы природопользования», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами обучения: персональным компьютером с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийным проектором и экраном.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Обязательные печатные издания

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков; под редакцией В. Е. Курочкина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.

2. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.

3. Кoryтный, Л. М. Экологические основы природопользования: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Кoryтный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.

4. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.

5. Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования: учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва: ИНФРА-М, 2021.

6. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования: учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021.

3.2.2. Электронные издания

1. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
2. Всероссийский экологический портал. Код доступа: <http://ecportal.su/public.php>
3. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере природопользования. Код доступа: <https://rpn.gov.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / Т. П. Трушина. - Изд. 6-е, доп. и пер. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020.

2. Журнал «Экология и жизнь».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания		
основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков химических производств.	Называет и характеризует основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, выбирает способы предотвращения и улавливания выбросов, а так же методов очистки промышленных сточных вод с учетом предложенной ситуации Обосновывает выбор технологически возможных аппаратов обезвреживания согласно принципа работы.	Оценка результатов выполнения практической работы; Оценка результатов устного и письменного опроса; Оценка результатов тестирования; Оценка результатов решения ситуационных задач
виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал.	называет и характеризует виды и классификацию природных ресурсов, определяет условия устойчивого состояния экосистем. называет и характеризует задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал.	
охраняемые природные территории Российской Федерации.	Характеризует состояния охраняемых природных территорий Российской Федерации.	
правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности.	Воспроизводит и использует правила и нормы природопользования и экологической безопасности	
принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования.	Характеризует принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования.	
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.	Характеризует принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.	

Умения		
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности.	Развернутый и обоснованный анализ и прогноз экологических последствий различных видов производственной деятельности.	Оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий,
соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.	Фактический анализ причин возникновения экологических аварий и катастроф.	выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
математических и естественнонаучных
дисциплин

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК

_____ Е. В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной
работе

_____ Волкова Л.В.

«____» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Примерной основной образовательной программы

Разработчик: Сборщикова В.П., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
-------------------	--------	--------

<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. - 2.8 ПК3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1- 6.4. ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24</p>	<p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; 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</p>
---	--	--

		различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	32
Самостоятельная работа	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		31	
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	4	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторное занятие 1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Лабораторное занятие 2. Микрокопирование бактерий, мицелиальных грибов, дрожжей.	2	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	4	

	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторное занятие 3. Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Лабораторное занятие 4. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	7	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	4	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Разнообразие почвенных микроорганизмов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовленных рефератов, докладов, презентаций студентов	1	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие 5. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов	2	
	Практическое занятие 2. Анализ материалов расследования пищевых отравлений.	2	
	Практическое занятие 3. Пищевые инфекционные заболевания	2	
Раздел 2.		23	

Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	7	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.2-1.5; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5; ПК 6.1-6.5 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Белки и жиры из роль	6	
	2. Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи.		
	3. Витамины и минеральные вещества и их роль		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.2-1.5; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5; ПК 6.1-6.5 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 4. Строение пищеварительной системы.	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.2-1.5; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5; ПК 6.1-6.5 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 5. Расчет суточного рациона	2	
	Практическое занятие 6. Определение суточного расхода энергии человека	2	
	Практическое занятие 7. Расчет энергетической ценности блюд	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.5
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных	4	

питание для различных групп населения	пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.		ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	2. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания		20	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.2-1.5; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5; ПК 6.3-6.4 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Личная гигиена работников пищевых производств.	4	
	2. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 8. Решение профессиональных задач «Требования к санитарной одежде»	2	
Практическое занятие 9. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.2-1.5; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5; ПК 6.3-6.4 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	4	
	2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		

	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре»	2	
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10
Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	ПК 1.2-1.5; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5; ПК 6.3-6.4 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
Тема 3.4	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10
Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	ПК 1.2-1.5; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6; ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5; ПК 6.3-6.4 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
Всего:		76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

8. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

11. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2018г 376с

Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2018.,206с

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с

Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с

«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в действующей ред.]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
основные понятия и термины микробиологии;	оперирует основными микробиологическими понятиями, понимает значение предмета, демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, и т.д.)
морфология и физиология основных групп микроорганизмов, классификация микроорганизмов;	понимает и различает основные группы микроорганизмов, характеризует морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов, дает классификация микроорганизмов; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)	Промежуточная аттестация в форме дифференцированно го зачета в виде:
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	характеризует роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)	-письменных/устных ответов, -тестирования
характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха;	анализирует характеристику микрофлоры почвы, воды и воздуха; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)	
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	характеризует особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)	
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	различает основные пищевые инфекции и пищевые отравления; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)	
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе	характеризует возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции, определяет	

производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)
правила личной гигиены работников организации питания;	понимает и воспроизводит правила личной гигиены работников организации питания; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)
классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	понимает и воспроизводит классификацию моющих средств, характеризует правила их применения, условия и сроки хранения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	понимает и воспроизводит правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)
пищевые вещества и их значение для организма человека; суточная норма потребности человека в питательных веществах;	Характеризует пищевые вещества и их значение для организма человека; определяет суточную норму потребности человека в питательных веществах; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)
основные процессы обмена веществ в организме;	Понимает и характеризует основные процессы обмена веществ в организме; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)
суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;	определяет суточный расход энергии; характеризует состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	понимает и характеризует физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов

	(при тестировании)	
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет; методика составления рационов питания	понимает и характеризует нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; понимает назначение диетического (лечебного) питания, дает характеристику диет; анализирует и воспроизводит методику составления рационов питания; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)	
использовать лабораторное оборудование;	использует лабораторное оборудование с учетом предложенной ситуации, установленных норм и требований; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на практических занятиях и при защите отчетов по практическим занятиям; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете
определять основные группы микроорганизмов;	определяет основные группы микроорганизмов, распределяет по группам, выявляет кокковые, палочковидные, извитые и новые формы бактерий; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, рациональность действий	
обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	производит санитарную обработку оборудования и инвентаря в соответствии с установленными требованиями; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	осуществляет микробиологический контроль пищевого производства по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	
проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого	проводит органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов	

сырья и продуктов;	поставленным целям, рациональность действий	
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	рассчитывает энергетическую ценность блюд по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании **УТВЕРЖДАЮ**
1

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Фомина Татьяна Васильевна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК :ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	110
в т.ч. в форме практической подготовки	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	34
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Промежуточная аттестация</i>	12
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		59	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	7	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	6	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с сопроводительной документацией на сырье	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	8	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов, ягод, орехоплодных, грибов и продуктов их переработки	6	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, ягод, орехоплодных, грибов и продуктов их переработки		

	3. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству грибов свежих и переработанных.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов, ягод, орехоплодных и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий,	6	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий.		
	3. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	4	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кисломолочных продуктов		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	
	Практическое занятие 4 Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	4	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		

	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 5 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	4	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 6. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.	4	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 7. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	10	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	8	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству фруктово-ягодных кондитерских изделий.		
	3. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.		
	4. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству крахмала, сахара, меда. Условия и сроки хранения, кулинарное использование крахмала, сахара, меда.		
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие 8. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	2	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		37	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально- технического снабжения	Содержание учебного материала	10	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	6	
	2. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Способы доставки продовольственных товаров.		
	3. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 9. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	Практическое занятие 10. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2	
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие 11. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	11	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	6	
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 12. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	Практическое занятие 13 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа с СанПиН 2.3.2.1324-03 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов»	1		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 14. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	

	Практическое занятие 15. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 1. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 16. Оценка примерных норм расхода продуктов на ПОП за установленный период для конкретного предприятия питания	2	
	Практическое занятие 17. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов	2	
Промежуточная аттестация		12	
Всего		110	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря) и раздаточного дидактического материала и др.; компьютером; средства аудиовизуализации; наглядными пособиями (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники (печатные и электронные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2013 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2013 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2021

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2019. – 320 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2020 – с.111-120.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2020 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2018г с13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).

7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2021. – 320 с.

8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2020

9. Журнал- Пищевая промышленность.

Интернет-источники:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>

5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		Текущий контроль:
Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Различает ассортимент и дает характеристики основных групп продовольственных товаров; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	оценка устных и письменных ответов, тестирования, оценка результатов самостоятельной работы (подготовки докладов, сообщений; работа с нормативным материалом);
Общие требования к качеству сырья и продуктов	Понимает, характеризует и анализирует общие требования к качеству сырья и продуктов; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	Промежуточная аттестация:
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Понимает, характеризует и анализирует условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	устные ответы на экзамене
Методы контроля качества продуктов при хранении	Понимает, характеризует и анализирует методы контроля качества продуктов при хранении; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Воспроизводит способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
Виды снабжения	различает и характеризует виды снабжения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
Виды складских помещений и требования к ним	Различает виды складских помещений и анализирует требования к ним; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	

Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Понимает и определяет значение периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания,	Называет и характеризует методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, понимает условия их применения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Характеризует и применяет программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
Современные способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Называет и характеризует современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве, понимает условия их применения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Называет и характеризует методы контроля возможных хищений запасов на производстве, понимает условия их применения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
Правила оценки состояния запасов на производстве	Воспроизводит, характеризует правила оценки состояния запасов на производстве; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Воспроизводит, характеризует процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Воспроизводит, характеризует правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией

Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Воспроизводит, характеризует и различает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
Умения:		
Определять наличие запасов и расход продуктов	Определяет наличие запасов и расход продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; - защита отчетов по практическим занятиям;
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов на основе требований нормативной документации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, регламентов	- оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями инструкций, регламентов; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, регламентов	Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене
Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов на основе требований нормативной документации и с учетом производственной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, регламентов	

<p>Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения на основе требований нормативной документации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	
---	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании УТВЕРЖДАЮ
методической цикловой комиссии Зам. директора по учебно – воспитательной
профессиональных дисциплин по работе Л.В. Волкова
укрупненным группам специальностей
«Промышленная экология и биотехнологии, «__» _____ 20__ г.
сервис»

Протокол № __ от «__» августа 20__ г.

Председатель МЦК
_____ Т.В.Фомина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Жуйкова Марина Вячеславовна, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1. 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
-------------------	--------	--------

<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24</p>	<p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	28
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Промежуточная аттестация-экзамен</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	
Раздел 1. Механическое оборудование		26	
Тема 1.1 Универсальные приводы	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.4; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,1 ПК 1.1-1.4; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для	2	

	рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		21, ЛР 24
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
Тема 1.4.Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
Тема 1.5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 ПК 6.1- 6.4; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
Тема 1.6.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6 ПК 6.1- 6.4; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
Тема 1.7.Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
Тема 1.8. Весоизмерительное	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5; ПК 6.1- 6.4
	Весоизмерительное оборудование: классификация, требования.	2	

оборудование, контрольно-кассовое оборудование	ККМ: типы, принцип действия, правила эксплуатации		ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 6 Изучение правил работы .на ККМ, функции ККМ	2	
Раздел 2 Тепловое оборудование		22	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 7. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
Тема 2.3 Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 8 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	2	
Тема 2.4 Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 9. Изучение устройства, принципа работы водогрейного оборудования	2	
	Практическое занятие 10. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10; ПК 4.1-4.5 ПК 6.1- 6.4; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	2. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 11 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
Раздел 3 Холодильное оборудование		9	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	5	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 ПК 6.1- 6.4; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 12 Изучение устройства, принципа работы холодильного оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 ПК 6.1- 6.4; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 13 Изучение устройства, принципа работы льдогенератора	2	

Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		5	
Тема 4.1. Классификация организаций питания. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10; ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 14. Составить план участка по реализации готовой кулинарной продукции с общими требованиями к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

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

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

9. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

10. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

11. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

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

13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

15. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с.

16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с

3.2.2. Электронные издания:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

11. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

12. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

13. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

14. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли проф. учебник для сред. проф. образования/ Н.Г. Щеглов.-Москва «Деловая литература», 2018 - 470 с.
18. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018,160с.
19. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 - 164 с.
20. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 – 128 с.
21. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 162 с
22. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов (в действующей редакции [Электронный ресурс: федер. закон]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
23. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

24. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

25. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

26. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
----------------------------	------------------------	------------------------------

<p>Знание:</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; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; =методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания 	<p>грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
---	---	---

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании УТВЕРЖДАЮ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Баландина Лариса Сергеевна, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 04 Организация обслуживания является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
-------------------	--------	--------

<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18</p>	<p>выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</p> <p>подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>рассчитываться с потребителями;</p> <p>обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>обслуживать массовые</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и</p>
--	---	--

<p>банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</p>
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	30
<i>Самостоятельная работа</i>	6
<i>Промежуточная аттестация</i>	6
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общая часть организации обслуживания	Содержание учебного материала	11	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Предмет, цели, задачи, структура дисциплины. Классификация услуг. Основные понятия, термины. Торговые помещения для обслуживания посетителей. Виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения.	6	
	2. Характеристика столовой фарфоровой, фаянсовой и керамической, стеклянной и хрустальной, металлической посуды. Виды, назначение, использование		
	3. Характеристика столовых приборов, столового белья. Виды, назначение, использование. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды. Виды и формы складывания салфеток		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 1. Характеристика столовой посуды, приборов и белья. Идентификация столовой посуды, приборов и белья. Составление акта на бой, лом, утрату посуды, приборов.	2	
	Практическое занятие 2. Использование столового белья. Складывание различных видов салфеток.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Характеристика различных видов посуды»	1	
Тема 2. Информационное обеспечение процесса	Содержание учебного материала	9	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	1. Средства информации. Виды меню. Общие правила составления. Карта вин, карта коктейлей. Принципы составления.	2	
	Практические занятия	6	

обслуживания	Практическое занятие 3. Средства информации предприятий общественного питания. Практические навыки составления различных видов меню. Меню со свободным выбором блюд.	2	ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	Практическое занятие 4. Средства информации предприятий общественного питания. Практические навыки составления различных видов меню. Меню комплексного обеда, меню дневного рациона, меню бизнес – ланча	2	
	Практическое занятие 5. Средства информации предприятий общественного питания. Практические навыки составления различных видов меню. Составления банкетного меню, карты вин, карты коктейлей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составления меню для ресторана.	1	
Тема 3. Подготовительный этап обслуживания	Содержание учебного материала	7	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Этапы обслуживания. Подготовительный этап: уборка помещений, расстановка мебели. Порядок получения и подготовки посуды и приборов. Общие правила сервировки стола. Предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу. Общие правила дополнительной и полной сервировки стола.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 6. Подготовительный этап обслуживания. Подбор и подготовка посуды и приборов. Правила сервировки столов.	2	
	Практическое занятие 7. Подготовительный этап обслуживания. Усвоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина, бизнес-ланча, по меню заказных блюд.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем предварительной сервировки столов	1	
Тема 4. Основной и завершающий этапы обслуживания	Содержание учебного материала	13	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8;
	1. Основной и завершающий этапы обслуживания. Основные элементы обслуживания. Встреча гостей, прием и оформление заказа, расчет. 2. Организация процесса обслуживания в зале. Последовательность подачи блюд. Правила подачи продукции сервис-бара. Особенности подачи шампанского.	8	

	3. Методы подачи блюд в ресторане. Правила этикета и поведения за столом.		ЛР 13-ЛР18
	4. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителем. Уборка со стола.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 8. Основной и завершающий этапы обслуживания. Усвоение правил подачи напитков, блюд.	2	
	Практическое занятие 9. Основной и завершающий этапы обслуживания. Отработка порядка обслуживания потребителей в ресторане. Формирование навыков встречи и размещения гостей, предложение меню, прием заказа, расчет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Реферат на тему «Элементы оформления стола»	1	
Тема 5. Обслуживание приемов и банкетов.	Содержание учебного материала	30	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Обслуживание приемов и банкетов. Виды приемов и банкетов: прием, дневные дипломатические приемы, вечерние дипломатические приемы.	12	
	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Виды официальных приемов.		
	3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Характеристика. Виды. Особенности банкетов «День рождения», «Свадьба» и др.		
	4. Прием-фуршет. Подготовка зала, прием заказа, составление меню. Обслуживание.		
	5. Банкет-чай. Характеристика. Сервировка стола. Обслуживание.		
	6. Прием – коктейль. Характеристика. Сервировка стола. Обслуживание. Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы.		
	Практические занятия	16	
	Практическое занятие 10. Обслуживание приемов и банкетов. Составление меню для обслуживания дипломатического приема (с полным обслуживанием официантами)	2	
	Практическое занятие 11. Обслуживание приемов и банкетов. Отработка обслуживания дипломатического приема (с полным обслуживанием официантами)	2	
	Практическое занятие 12. Обслуживание приемов и банкетов. Составление меню банкета с частичным обслуживанием официантами.	2	

	Практическое занятие 13. Обслуживание приемов и банкетов. Отработка методов обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.	2	
	Практическое занятие 14. Обслуживание приемов и банкетов. Банкет- фуршет. Составление меню.	2	
	Практическое занятие 15. Обслуживание приемов и банкетов. Обслуживания приема-фуршета. Сервировка стола.	2	
	Практическое занятие 16. Обслуживание приемов и банкетов. Обслуживания банкет-чая. Сервировка стола.	2	
	Практическое занятие 17. Обслуживание приемов и банкетов Составление меню для приема – коктейль.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем сервировки, составление меню.	2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

мультимедиапроектор (интерактивная доска);

локальная сеть с выходом в Интернет,

комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),

мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

программное обеспечение,

иное необходимое оборудование.

- учебная доска;

- шкафы;

- ресторанные столы для сервировки;

- барная стойка;

- столовая посуда;

- столовые приборы;

- столовое белье (скатерти, салфетки);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2019. – 432 с.

2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2005.

3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с.

5. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.

6. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва: Академия, 2021.

7. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

8. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

9. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

10. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

11. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2019 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил.; - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru

5. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

6. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

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

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

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

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения:		
выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	выполняет работы по подготовке зала и инвентаря организации общественного питания к обслуживанию с учетом предложенной ситуации, вида мероприятия, установленных норм и требований, с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка выполнения практических заданий
встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;	встречает, приветствует, размещает гостей, подаёт меню с соблюдением правил обслуживания с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене
рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; подавать блюда и напитки разными способами; рассчитывать с потребителями; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	рекомендует блюда и напитки гостям при оформлении заказа, подаёт блюда и напитки разными способами, рассчитывается с потребителями, обслуживает потребителей при использовании специальных форм организации питания с учетом правил обслуживания и заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	

<p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания, подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях</p>	<p>выполняет подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания, подготавливает зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях с соблюдением правил обслуживания и с учетом предложенной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий</p>	
<p>складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; подготавливать посуду, приборы, стекло</p>	<p>складывает салфетки разными способами с учетом предложенной ситуации; соблюдает личную гигиену в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; подготавливает посуду, приборы, стекло с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил обслуживания; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий</p>	
<p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p>	<p>осуществляет прием заказа на блюда и напитки с соблюдением правил обслуживания; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий</p>	

<p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>	<p>Подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформляет и передает заказы на производство, в бар, в буфет; подает алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдает очередность и технику подачи блюд и напитков с учетом предложенной ситуации;</p> <p>соблюдает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков с соблюдением правил обслуживания, санитарно-гигиенических норм;</p> <p>демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий</p>	
<p>обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы, обслуживать иностранных туристов</p>	<p>обслуживает массовые банкетные мероприятия и приемы, обслуживает иностранных туристов с соблюдением правил обслуживания;</p> <p>демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий</p>	
<p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>соблюдает правила ресторанного этикета;</p> <p>производит расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливает смешанные, горячие напитки, коктейли с соблюдением правил обслуживания и с учетом предложенной ситуации;</p> <p>демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий</p>	
<p>Знания:</p>		
<p>Виды, типы и классы организаций общественного питания</p>	<p>различает виды, типы и классы организаций общественной питания согласно ГОСТ; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной

<p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p>	<p>Характеризует рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	<p>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов</p>
<p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток</p>	<p>Понимает и воспроизводит правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	
<p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p>	<p>Понимает и воспроизводит правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	
<p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки</p>	<p>Различает ассортимент, назначение, дает характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, характеризует современные направления сервировки; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	

<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования;</p>	<p>Воспроизводит и характеризует обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; анализирует использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	
<p>приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p>	<p>Воспроизводит приветствие и размещение гостей за столом; понимает и воспроизводит правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	
<p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;</p>	<p>Воспроизводит правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; понимает и характеризует правила сочетаемости напитков и блюд; определяет требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; определяет и воспроизводит способы замены использованной посуды и приборов; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	

<p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</p>	<p>Воспроизводит и применяет правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; характеризует информационное обеспечение услуг общественного питания; понимает и воспроизводит правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов. демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)</p>	
---	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненной группе специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция».

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«__» _____ 20__ г.

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МЦК
_____ А.Г. Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Примерной основной образовательной программы

Разработчик: Шевелёва О.С. преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 –ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1.-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
----------------	--------	--------

<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.</p> <p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. -2.8 ПК3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5</p> <p>ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24</p>	<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле</p>	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p> <p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику</p>
--	--	--

<p>наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанный бизнеса</p>	<p>планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанный бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанный бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями</p>
---	--

	<p>и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	112
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	42
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Промежуточная аттестация	12
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1 Основы экономики		40	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	3	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «История развития экономики»	1	
Тема 1.2. Сущность и типы экономических систем. Отношения собственности	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Экономическая система: понятие и характеристики. Основные элементы экономической системы. Различные подходы к классификации экономических систем.	6	
	2.Понятие воспроизводства, его виды. Стадии воспроизводственного цикла: производство, распределение, обмен и потребление.		
	3.Собственность: социально-экономические характеристики типов собственности.		
Тема 1.3. Производство и экономика	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Значение процесса производства и его место в экономике страны. Факторы производства. Издержки производства. Ограниченность ресурсов. Стадии развития производства. Структура современного производства. Натуральное и товарное производство. История товарного производства. Нетоварный сектор экономики.	4	
	2.Товарное обращение. Товар как экономическая категория.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1.Определение постоянных и переменных издержек производства	2	

Тема 1.4. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Понятие рынка, условия его возникновения. Виды рынков. Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы. Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. Решение практических ситуаций по определению объема спроса и предложения. Построение графиков спроса и предложения.	2	
Тема 1.5. Модели поведения потребителя в экономике. Предпосылки анализа предпочтений	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Рациональное поведение потребителя. Количественная теория полезности. Полезность: общая и предельная. Закон убывающей предельной полезности. Правило максимизации полезности. Кривые безразличия и бюджетные линии (бюджетные ограничения).	2	
Тема 1.6. Технико-экономические показатели	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Валовая и товарная продукция как основные показатели специализации производства. Понятие об издержках производства и себестоимости продукции. Сущность экономической эффективности производства и ее основные показатели.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3. Расчет себестоимости единицы продукции.	2	
Тема 1.7. Рынки факторов производства	Содержание учебного материала	5	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Рынок труда. Допущения построения модели рынка труда. Несовершенная конкуренция на рынке труда. Монопольная власть на рынке труда. Модель равновесия на монопольном рынке труда. Влияние профсоюзов на рынке труда. Монопсония на рынке труда. Двусторонняя монополия на рынке труда.	4	
	2.Рынок капитала. Основной и оборотный капитал. Амортизация. Сегменты рынка капитала. Рынок ссудного капитала. Дисконтирование и принятие инвестиционных решений. Рынок природных ресурсов (земли). Спрос и предложение природных ресурсов (земли). Цена природного ресурса (земли).		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу: «Подходы к определению себестоимости продукции»	1	
Тема 1.8. Оплата	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 07, ОК

труда в производстве	1.Формы и виды оплаты труда на производственных предприятиях. Сущность тарификационной системы, ее составные элементы.	2	09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. Определение расценки за единицу продукции. Начисление заработной платы.	2	
Тема 1.9. Макроэкономическая нестабильность	Содержание учебного материала	4	
	1.Макроэкономическое равновесие. Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия. Безработица, ее типы и последствия. Сущность и виды инфляции. Причина и последствия инфляции. Взаимосвязь безработицы и инфляции.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 5. Решение практических ситуаций с применением показателей дифференциации доходов населения	2	
Тема. 1.10. Макроэкономическое регулирование	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Основные цели и направления государственного регулирования рыночной экономики. Социальная политика государства	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		37	
Тема 2.1. Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала	8	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 6-7. Оценка и анализ внешней среды производственного предприятия (на примере конкретного предприятия)	4	

	Самостоятельная работа обучающихся Составить сравнительную таблицу «Школы менеджмента»	2	
Тема 2.2. Цикл управления	Содержание учебного материала	16	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Цикл менеджмента. Связующие процессы.	6	
	2.Планирование как функция менеджмента. Стратегия и тактика. Этапы стратегического планирования. Стратегические альтернативы. Реализация и оценка стратегического плана.		
	3.Организация как функция менеджмента. Полномочия и ответственность. Делегирование полномочий. Виды полномочий. Категории работников аппарата управления и выполняемые ими операции.		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие 8. Структура управления производственного предприятия	2	
	Практическое занятие 9. Мотивация персонала. Решение практических ситуаций.	2	
	Практическое занятие 10 -11. Принятие управленческих решений. Решение практических ситуаций.	4	
Практическое занятие 12. Деловая игра «Мозговой штурм»	2		
Тема 2.3. Методы управления	Содержание учебного материала	13	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1.Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения	4	
	2.Информационные технологии в сфере управления. Значение управления информацией и требования, предъявляемые к ней. Коммуникация в системе управления. Основные элементы и этапы коммуникации.		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 13. Методы управления. Решение практических ситуаций.	2	
Практическое занятие 14. Разрешение конфликтов. Решение практических ситуаций.	2		

	Практическое занятие 15,16. Построение «Решетки менеджмента» с указанием на ней авторитарного, демократического и либерального стилей управления	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения на тему: «Принципы делового общения».	1	
Раздел 3. Основы маркетинга		23	
Тема 3.1. Сущность маркетинга	Содержание учебного материала	14	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1. Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики.	6	
	2. Объекты маркетинговой деятельности: нужда, потребность, спрос, рынок, обмен, сделка. Виды спроса и типы маркетинга, применяемые в зависимости от вида спроса; задачи маркетинга.		
	3. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям).		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 17 -18. Комплекс маркетинга. Решение практических ситуаций	4	
	Практическое занятие 19. Концепции рыночной деятельности Решение практических ситуаций	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщений по теме	2	
Тема 3.2. Маркетинговая среда фирмы	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	1. Понятие маркетинговой среды. Основные факторы макросреды функционирования фирмы на рынке: демографические составляющие, образовательный уровень, изменение социального статуса населения. Экономическая среда, природная среда, культурная среда. Микросреда функционирования фирмы; поставщики, маркетинговые посредники, клиентура, конкуренты, контактные аудитории.	2	
Тема 3.3. Маркетинговые исследования	Содержание учебного материала	7	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
	1. Маркетинговые исследования. Основные этапы проведения. Кабинетные и полевые маркетинговые исследования. Методы сбора данных: наблюдение, панель, эксперимент, опрос. Условия их применения, достоинства и недостатки методов.	2	

	Практические занятия	4	ПК 1.1- ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4
	Практическое занятие 20. Проведение анкетирования потребителей	2	
	Практическое занятие 21. Сегментирование потребителей по различным признакам.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Составить анкету для проведения маркетинговых исследований		
Промежуточная аттестация		12	
Всего:		112	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Социально-экономических дисциплин.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Ноутбук HP;

Интерактивная доска;

Учебно-методические материалы

Аудиовизуальные средства (звукозаписи, слайды).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Алексина А.С. [и др.] Природа финансового менеджмента: учебник / А.С. Алексина, Е.Л. Андреева, А.В. Быстров [и др.]; под ред. В.И. Гришина, Я.П. Силина. — М.: КНОРУС, 2022. — 266 с.

2. Виханский О. С., Наумов А. И. Менеджмент: учебник — М.: Магистр: ИНФРА-М, 2020. — 656 с

3. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кульменко. — М.: КНОРУС, 2021. — 408 с.— (Среднее профессиональное образование)

4. Мескон М.Х. Основы менеджмента: Пер. с англ. / Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. — М.: Вильямс, 2019.

5. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
6. Пястолов С. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. (СПО). Учебник + е-Приложение. ФГОС СПО. - М.: Издательство «КноРус», 2022.- 246 с.
7. Рыжиков С.Н. Менеджмент-практикум (СПО).- М.: Издательство «Феникс», 2021.- 301 с.
8. [Савватеев А., Филатов А. Занимательная экономика. Теория экономических механизмов от А до Я". - М.: Издательство «АСТ», 2022.- 352 с.](#)

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL: <https://book.ru/book/940434>. — Текст: электронный.
3. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093>
4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625>
5. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550>
6. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.]; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873>
7. <http://www.new-management.info/>
8. <http://www.marketolog.ru/-маркетолог>
9. Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>
10. Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>
11. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opes.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/49158>.
2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва.: ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> – Режим доступа: по подписке.
3. Барышев А.Ф. Маркетинг – М.: Академия, 2020.
4. Веснин В.Р. Менеджмент в схемах и определениях: учебное пособие. — Москва: Проспект, 2019. — 120 с.

5. Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) – М., 2020.

6. Корпоративные финансы и управление бизнесом: монография / И.В. Булава, М.Н. Гермогентова, К.Н. Мингалиев [и др.]; под ред. Л.Г. Паштовой, Е.И. Шохина. — М.: КНОРУС, 2022. — 394 с

7. Куликова В.В., Практикум по дисциплине «Менеджмент» / В.В. Куликова, ДВФУ, 2020. — 44 с.

8. <http://www.poreson.ru> - занимательная экономика

9. <http://www.eur.ru> - экономическая литература

10. <http://www.slou.ru> – экономика и право

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения:		
участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	участвует в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на практических занятиях и при защите отчетов по практическим занятиям;
рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	рассчитывает и планирует основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализирует их динамику по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям нормативных документов, оптимальность действий	- оценка выполнения заданий для самостоятельной работы Итоговая аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене

<p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p>	<p>анализирует и воспроизводит факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	
<p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p>	<p>рассчитывает, анализирует, воспроизводит показатели эффективности использования ресурсов организации по установленной методике;</p>	
<p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p>	<p>воспроизводит инвентаризацию на предприятиях питания по установленным правилам, демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий;</p>	
<p>пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p>	<p>, пользуется нормативной документацией и оформляет учетно-отчетную документацию (заполняет договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, ведет товарную книгу кладовщика, списывает товарные потери, заполняет инвентаризационную опись в соответствии с требованиями нормативных документов; оформляет поступление и передачу материальных ценностей, составляет калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	

<p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p>	<p>оценивает имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывает и анализирует изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости по установленной методике, использует программное обеспечение при контроле наличия запасов в соответствии с заданной ситуацией; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	
<p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p>	<p>анализирует состояние продуктового баланса предприятия питания по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	
<p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p>	<p>анализирует и ведет учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	
<p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p>	<p>составляет калькуляцию цен на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса, по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	

<p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p>	<p>рассчитывает налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывает проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	
<p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p>	<p>планирует и контролирует собственную деятельность и деятельность подчиненных с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, регламентов, оптимальность действий</p>	
<p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p>	<p>выбирает методы принятия эффективных управленческих решений с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, регламентов, оптимальность действий</p>	
<p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p>	<p>управляет конфликтами и стрессами в организации с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий</p>	
<p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p>	<p>применяет в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий</p>	

<p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>	<p>анализирует текущую ситуацию на рынке товаров и услуг по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий</p>	
<p>составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>составляет бизнес-план для организации ресторанного бизнеса по установленной методике с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий</p>	
<p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p>	<p>анализирует возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров по установленной методике с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	
<p>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p>	<p>прогнозирует изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий</p>	
<p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>анализирует спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий</p>	

<p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p>	<p>грамотно определяет маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке) по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	
<p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p>	<p>проводит маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий</p>	
<p>Знания:</p>		
<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p>	<p>понимает цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	<p>Текущий контроль: оценка устных и письменных ответов, оценка результатов самостоятельной работы (подготовки докладов, сообщений; работа с нормативным материалом);</p>
<p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p>	<p>понимает принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p>	<p>понимает и характеризует виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	<p>экзамен: устный ответ</p>

<p>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p>	<p>понимает и характеризует сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, анализирует виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p>	<p>понимает и классифицирует хозяйствующие субъекты в рыночной экономике по признакам; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p>	<p>понимает цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p>	<p>понимает этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p>	<p>понимает и анализирует факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p>	<p>понимает и анализирует этапы поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	

<p>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p>	<p>понимает, характеризует и анализирует источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов по установленной методике;</p> <p>демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p>	<p>понимает и характеризует факторы формирования производственной программы, анализирует исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>требования к реализации продукции общественного питания;</p>	<p>понимает и характеризует требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>количественный и качественный состав персонала организации;</p>	<p>понимает и характеризует количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p>	<p>понимает и характеризует, анализирует показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	

<p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p>	<p>понимает и характеризует формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p>	<p>понимает и характеризует, анализирует состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p>	<p>понимает и воспроизводит механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p>	<p>понимает и характеризует, анализирует основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета по установленной методике; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p>	<p>характеризует понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа по установленной методике; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p>	<p>понимает, характеризует сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку по установленной методике; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	

налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;	характеризует налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	характеризует понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана по установленной методике; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	понимает и характеризует сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
стили управления, способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;	понимает, воспроизводит, характеризует стили управления, способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	понимает сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией.	
понятие сегментация рынка;	характеризует и воспроизводит понятие сегментация рынка; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
методы проведения маркетинговых исследований;	характеризует методы проведения маркетинговых исследований; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	

<p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p>	<p>характеризует понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>	<p>характеризует организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p>	<p>понимает и характеризует функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования</p>	<p>характеризует понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	
<p>абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов</p>	<p>понимает и характеризует абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов по установленной методике; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	

понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса	характеризует понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
---	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе Л.В. Волкова

«___» _____ 202_ г.

Протокол № _____ от «___» _____ 202_ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ А.Г.Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Примерной основной образовательной программы

Разработчик: Щеглов А.В., преподаватель правовых дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10. ПК 6.1-6.4. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24	использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		5	
Тема 1.1 Российское государство по Конституции РФ 1993 г.	Содержание учебного материала Понятие государства. Характеристика Российского государства по Конституции РФ 1993 г. Федеративное устройство РФ. Конституция основной закон Основы конституционного строя РФ. Избирательная система РФ. Правовой статус человека в демократическом государстве.	2	ОК 01–ОК 07, ОК 09ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
Тема 1.2. Органы государственной власти и местного самоуправления	Содержание учебного материала Система органов государственной власти РФ. Органы государственной власти субъектов РФ. Основы местного самоуправления. Характеристика органов государственной власти РФ. Президент — глава государства, его конституционные полномочия. Федеральное собрание РФ. Совет Федерации. Государственная дума. Исполнительная власть: Правительство РФ. Судебная власть, ее характеристика.	3 2	ОК01, ОК 02 ОК 03, ОК 06 ОК 09, ОК10Р 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений «Органы государственной власти Пензенской области»	1	
Раздел 2. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации		3	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	3	ОК 02, ОК 03ПК 6.1-6.4.

Характеристика прав и свобод человека и гражданина в РФ	Правовой статус личности по Конституции РФ. Гражданство РФ. Характеристика прав и свобод человека в соответствии с Конституцией РФ. Защита прав человека. Характеристика судебной системы РФ. Конституционный суд РФ, его полномочия. Верховный суд РФ. Деятельность общественных организаций по защите прав человека.	2	ОК 04, ОК 05 ОК 06, ОК 07 ОК 093ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме	1	
Раздел 3. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности		2	
Тема 3.1. Право как регулятор общественных отношений.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 09ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Право как регулятор общественных отношений. Система нормативно-правовых актов, регулирующих отношения в сфере предпринимательской деятельности. Понятие и система права. Правовые норма и их характеристики. Институты права. Отрасли права. Методы правового регулирования.	2	
Раздел 4. Субъекты предпринимательской деятельности.		8	
Тема 4.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 06, ОК 09 ОК 10Р 18, ЛР 21, ЛР 24
	Субъекты предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность граждан.	4	
	Понятие и виды юридических лиц. Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц. Виды субъектов гражданских правоотношений. Характеристика правоспособности и дееспособности физических лиц. Юридическое лицо, понятия признаки порядок создания регистрации. Характеристика видов юридических лиц. Банкротство юридических лиц.		
	Практические занятия	2	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	2	

Организационно-правовые формы юридических лиц	– Организационно-правовые формы юридических лиц. Коммерческие и некоммерческие юридические лица. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества. Полное товарищество. Товарищество на вере. Общество с ограниченной ответственностью. Акционерное общество. Производственный кооператив. Унитарное предприятие.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 09ЛР 21, ЛР 24
Раздел 5. Договоры в профессиональной деятельности		4	
Тема 5.1. Гражданско-правовые договоры	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 09, ПК 6.1ЛР 21, ЛР 24
	– Понятие, содержание, форма и виды гражданско – правовых договоров. Характеристика отдельных договоров (купля-продажа, аренда, подряд, перевозка, договоры в сфере расчетно-кредитных отношений).	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. Виды гражданско-правовых договоров. Составление аналитической таблицы «Виды договоров в предпринимательской деятельности»	2	
Раздел 6. Правовое регулирование трудовых отношений		15	
Тема 6.1. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	3	ОК 02, ОК 03 ОК 09, ПК 6.1-ПК 6.4.1ЛР 21, ЛР 24
	Правовое регулирование трудовых отношений. Стороны трудовых отношений. Права и обязанности работника и работодателя. Гарантии при приеме на работу.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление проекта трудового договора	1	
Тема 6.2 Государственное регулирование обеспечения занятости населения	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03ЛР 21, ЛР 24 ОК 06, ОК 09ЛР 21, ЛР 24
	Правовое регулирование занятости. Государственная политика в области занятости населения. Проблемы регулирования занятости отдельных категорий граждан: молодежи, лиц предпенсионного возраста, инвалидов	2	
Тема 6.3 Трудовой	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03

договор понятие и виды	Понятие и виды трудовых договоров. Условия трудового договора. Порядок заключения, изменения и прекращения трудовых договоров. Правовой статус работника и работодателя.	2	ОК 09, ПК 6.2 ПК 6.3, ПК 6.4 21, ЛР 24ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3. Трудовой договор и его особенности. Решение ситуационных задач. Составление проекта трудового договора.	2	
Тема 6.4. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 09, ПК 6.2 ПК 6.3, ПК 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Понятие и виды рабочего времени и времени отдыха. Заработная плата. Рабочее время, понятие и виды. Системы оплаты труда работников в РФ, их характеристика. Техника безопасности и охраны труда на предприятии.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. Оплата труда в условиях, отклоняющихся от нормальных. Составление таблицы. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 6.5. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 09, ПК 6.1-ПК 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Дисциплинарная ответственность. Материальная ответственность: понятие, виды, основания, порядок привлечения к ответственности. Порядок применения ответственности к работникам. Характеристика основных видов нарушений трудовой дисциплины. Индивидуальная материальная ответственность. Коллективная материальная ответственность.	2	
	Практические занятия	2	
Раздел 7. Право социальной защиты граждан	Практическое занятие 5. Привлечение работника к дисциплинарной и материальной ответственности. Решение ситуационных задач. Составление проектов приказов.	2	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 7.1. Пенсионное обеспечение граждан РФ. Пособия по системе социального обеспечения	Понятие социальной защиты, ее виды. Пенсии и пособия. Пенсионное обеспечение граждан в РФ. Характеристика страховых пенсий: по старости, по инвалидности, по потере кормильца, социальные пенсии. Пенсионное обеспечение государственных служащих. Пособия, основные виды и их характеристика. Основные мероприятия государства по обеспечению социальной защиты граждан.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 09 ПК 6.1-ПК 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
		2	
Раздел 8. Основы		3	

административного права			
Тема 8.1.	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 09К ПК6.1-ПК 6.4ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
Административные правонарушения и административная ответственность	Правонарушение и юридическая ответственность. Особенности административных правонарушений и административной ответственности. Порядок применения административной ответственности к отдельным категориям граждан.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 6. Ответственность за отдельные виды административных правонарушений. Составление аналитической таблицы. Решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов, сообщений	1	
Раздел 9. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров		4	
Тема 9.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 09ПК6.1-ПК 6.4ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
Понятие и способы защиты нарушенных прав.	Основные способы защиты нарушенных прав. Защита прав в судах общей юрисдикции. Особенности защиты трудовых прав. Защита хозяйственных прав и ее способы. Роль арбитражных судов в защите хозяйственных прав.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 7. Защита трудовых прав работников. Составление искового заявления. Решение ситуационных задач.	2	
Всего		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- нормативно – правовые документы;
- комплект учебно – методических пособий.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютеры с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (в действующей редакции) // <http://www.pravo.gov.ru>, 01.08.2014, Собрание законодательства РФ, 2014, № 31, ст. 4398.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 1994, № 32, ст. 3301;

3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 5, ст. 410.

4. Гражданский кодекс РФ (часть 3) от 26.11.01 (в действующей редакции) //СЗ РФ.- 2001.-№49.-Ст.4552.

5. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.02 (в действующей редакции) //Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 46, ст. 4532;

6. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 31 декабря 2001 (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 1;

7. Трудовой кодекс РФ от 30.12.01 (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3;

8. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации от 24.07.2002 № 95-ФЗ (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 30, ст. 3012;

9. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. -М.: Форум, 2022.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. - М.: Инфра – М., 2020.

11. Румынина В.В. Основы права.- М.: Инфра – М, 2021.

12. Смоленский М.Б. Основы права. - Ростов – на – Дону: Феникс, 2019.

13. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Ростов – на – Дону: Феникс, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Я. Капустин, К. М. Беликова; под редакцией А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489703_

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-54488-1017-

6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/102330_

3. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497103_

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Авдийский [и др.] ; под редакцией В. И. Авдийского, Л. А. Букалеровой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04995-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498864_

5. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15069-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492847>

3.2.3. Дополнительные источники

Федеральный закон от 08.08.2001 № 129-ФЗ (в действующей редакции) "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, № 33, ст. 3431;

Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 (в действующей редакции) // Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1992, № 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140;

Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ (в действующей редакции) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 31, ст. 4006;

Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ (в действующей редакции) "О лицензировании отдельных видов деятельности" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 19, ст. 2716;

Федеральный закон от 08.02.1998 № 14-ФЗ (в действующей редакции) "Об обществах с ограниченной ответственностью" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 7, ст. 785.

Федеральный закон от 26.12.1995 № 208-ФЗ (в действующей редакции) "Об акционерных обществах" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 1, ст. 1;

Федеральный закон от 03.12.2011 № 380-ФЗ (в действующей редакции) "О хозяйственных партнерствах" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7058

Федеральный закон от 08.05.1996 № 41-ФЗ (в действующей редакции) "О производственных кооперативах" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 20, ст. 2321; 2001, № 21, ст. 2062.

Федеральный закон от 14.11.2002 № 161-ФЗ (в действующей редакции) "О государственных и муниципальных унитарных предприятиях" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 48, ст. 4746;

Федеральный закон от 02.12.1990 № 395-1 (в действующей редакции) "О банках и банковской деятельности" // Ведомости Съезда народных депутатов РСФСР и Верховного Совета РСФСР, 1990, № 27, ст. 357;

Федеральный закон от 26.10.2002 № 127-ФЗ (в действующей редакции) "О

несостоятельности (банкротстве)" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 43, ст. 4190; 2013, № 52, ст. 6975

Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 (в действующей редакции) О занятости населения в Российской Федерации"// Ведомости СНД и ВС РСФСР, 1991, № 18, ст. 565;

Федеральный закон от 17.12.2001 № 173-ФЗ (в действующей редакции) "О трудовых пенсиях в Российской Федерации" //Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, № 52, ст. 4920; 2003, № 1, ст. 13; 2009, № 26, ст. 3128; № 30, ст. 3739; № 52, ст. 6454.

Федеральный закон от 28.12.2013 № 424-ФЗ "О накопительной пенсии" // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 30.12.2013, "Собрание законодательства РФ", 30.12.2013, № 52 (часть I), ст. 6989

Федеральный закон от 28.12.2013 № 400-ФЗ "О страховых пенсиях" // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 30.12.2013, "Российская газета", № 296, 31.12.2013, "Российская газета", № 6, 15.01.2014 (прил. 1 - 4).

Федеральный закон от 19.05.1995 № 81-ФЗ (в действующей редакции) "О государственных пособиях гражданам, имеющим детей" //Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, № 21, ст. 1929.

Федеральный закон от 29.12.2006 № 255-ФЗ (в действующей редакции) "Об обязательном социальном страховании на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 1, ст. 18.

Бердычевский В.С., Акопов Д.Р., Сулейманова Г.В. Трудовое право - Ростов н/Д., 2022.

Гражданское право/Под ред. С.П. Гришаева. - М., Норма, 2021.

Лушникова М.В., Лушников А.М. Курс права социального обеспечения.- М.: Юстицинформ, 2022.

Сборник образцов гражданско-правовых договоров. - М., «Инфра – М», 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки результатов обучения
Знания		
основные положения Конституции Российской Федерации;	Понимает и воспроизводит основные положения Конституции Российской Федерации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	Текущий контроль: оценка устных и письменных ответов, оценка результатов самостоятельной работы (подготовки презентаций, докладов, сообщений). Итоговый контроль: дифференцированный зачет: устный / письменный ответ.
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Понимает и воспроизводит содержание прав и свобод человека и гражданина, анализирует механизмы их реализации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Понимает содержание понятия правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Называет, различает и анализирует законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
организационно-правовые формы юридических лиц;	Различает и характеризует организационно-правовые формы юридических лиц; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	Понимает и характеризует правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Знает и характеризует права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	

порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;	Понимает и характеризует порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
механизмы формирования заработной платы;	Понимает механизма формирования заработной платы; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
формы оплаты труда;	Различает и характеризует формы оплаты труда; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	Понимает и характеризует роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
право социальной защиты граждан;	Характеризует право социальной защиты и его основные элементы, демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Различает и характеризует понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
виды административных правонарушений и административной ответственности;	Характеризует основные виды правонарушений и порядок применения ответственности за них; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Понимает и характеризует механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров, демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, логичность и грамотность изложения, владение терминологией	
Умения		

использовать необходимые нормативно-правовые акты;	Использует необходимые нормативные правовые акты; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, владение терминологией; логичность и грамотность изложения	Текущий контроль: оценка выполнения заданий на практических занятиях; оценка результатов самостоятельной работы (подготовки презентаций, докладов, сообщений, решения ситуаций, составления документов)
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	Защищает свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, владение терминологией; логичность и грамотность изложения	Итоговый контроль: дифференцированный зачет: оценка выполнения практических заданий
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	Анализирует и оценивает результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, владение терминологией; логичность и грамотность изложения	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и общих естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от « »_____20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно –
воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной образовательной программы.

Разработчик: Харланова Кристина Олеговна, преподаватель ГАПОУ ПО ПСКПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18	<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	72
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		14	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	1	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	5	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	1. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	4	
	2. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.	1	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10,
	1. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 1. Основы работы в программах оптического распознавания информации.	2	

	Практическое занятие 2. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2	ЛР 13-ЛР18
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		74	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	21	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	1. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании и форматирование текстов.	2	
	Практические занятия	18	
	Практическое занятие 3. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	2	
	Практическое занятие 4. Работа в MS WORD. Создание текстовых документов сложной структуры.	2	
	Практическое занятие 5. Работа в MS WORD. Создание текстовых документов сложной структуры.	2	
	Практическое занятие 6. Работа в MS WORD. Проектирование и заполнение табличного документа.	2	
	Практическое занятие 7. Работа в MS WORD. Проектирование и заполнение табличного документа.	2	
	Практическое занятие 8. Работа в MS WORD. Использование стилей, форм и шаблонов	2	
	Практическое занятие 9. Работа в MS WORD. Организационные диаграммы в документе MS Word	2	
	Практическое занятие 10. Работа в MS WORD. Оформление формул редактором MS Equation.	2	
	Практическое занятие 11. Работа в MS WORD. Работа с рисунками, картинками водяными знаками. Слияние документов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	1	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	7	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК
	1. Прикладные программы для обработки графической информации. Форматы графических файлов. Растровые и векторные графические редакторы.	2	
	Практические занятия	4	

	Практическое занятие 12. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ. Работа в Microsoft Paint;	2	09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	Практическое занятие 13. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ. Работа в Microsoft Paint;	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ	1	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	1. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации в MS PowerPoint. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение в MS PowerPoint.	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 14. Работа в программе Power Point на тему «Новые блюда ресторана».	2	
	Практическое занятие 15. Работа в программе Power Point на тему «Новое меню ресторана»	2	
	Практическое занятие 16. Работа в программе Power Point на тему «Современные тенденции в оформлении блюд».	2	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	32	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	1. Электронные таблицы, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	4	
	2. База данных ACCESS. Основные типы данных.		
	Практические занятия	28	
	Практическое занятие 17. Работа в табличном процессоре MS Excel. Создание и копирование формул, применение стандартных функций, создание вычисляемых условий	2	
	Практическое занятие 18. Работа в табличном процессоре MS Excel. Создание и копирование формул, применение стандартных функций, создание вычисляемых условий	2	
	Практическое занятие 19. Организация расчётов в табличном процессоре MS Excel.	2	

	Практическое занятие 20. Организация расчётов в табличном процессоре MS Excel.	2	
	Практическое занятие 21. Подбор параметра, организация обратного отсчета.	2	
	Практическое занятие 22. Автоматизация анализа элементарных потоков платежей в среде MS Excel.	2	
	Практическое занятие 23. Связь между файлами и консолидация данных в MS Excel.	2	
	Практическое занятие 24. Система управления базами данных в MS Access. Создание и редактирование таблиц.	2	
	Практическое занятие 25. Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access.	2	
	Практическое занятие 26. Создание отчетов в СУБД MS Access.	2	
	Практическое занятие 27. Создание запросов на выборку в СУБД MS Access.	2	
	Практическое занятие 28. Создание запросов на удаление данных в СУБД MS Access.	2	
	Практическое занятие 29. Создание запросов на обновление данных в СУБД MS Access.	2	
	Практическое занятие 30. Создание подчинённых форм в СУБД MS Access.	2	
Тема 2.5	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	1. Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 31. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	
	Практическое занятие 32. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		12	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
Компьютерные сети,	1. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и	2	

сеть Интернет	стандартам. Среда передачи данных.		ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 33. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
	Практическое занятие 34. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
	Практическое занятие 35. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	1. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 36. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
Всего		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9.

2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0.

3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9.

4. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ: учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4.

6. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.

7. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3.

8. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2021.

9. 2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2021.

10. 3. Михеева Е.В., Титова О.И., Тарасова Е.Ю. Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера: учеб. пособие. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2021.

11. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. Москва: Академия, 2021. – 288 с.

12. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы: учебник для СПО / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-6920-8.

13. Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014.

14. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.: Феникс, 2019.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы: методические указания / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148244> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153677> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903> (дата обращения: 22.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469424> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179027> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1: учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8956-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185920> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158945> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии и основы вычислительной техники : учебник. составитель Т. П. Куль. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4287-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148223> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147234> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470353> (дата обращения: 01.11.2021).

12. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для спо / О. С. Логунова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6569-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148962> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций: учебное пособие / С.Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123691> (дата обращения: 03.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469425> (дата обращения: 01.11.2021).

15. Электронный ресурс: MS Office 2010 Электронный видео учебник. Форма доступа: [http:// gigasize.ru](http://gigasize.ru).

16. Электронный ресурс: Российское образование. Федеральный портал. Форма доступа: [http:// www.edu.ru/fasi](http://www.edu.ru/fasi).

17. Электронный ресурс: Лаборатория виртуальной учебной литературы. Форма доступа: [http:// www.gaudeamus.omskcity.com](http://www.gaudeamus.omskcity.com).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.

2. Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

Байдаков В., Дранищев В. и др. 1С: Предприятие 8.1. Руководство пользователя. – М.: Фирма «1С», 2018.

Безека С.В. Создание презентаций в MS PowerPoint . – СПб.: ПИТЕР, 2018

Пикуза В.И. Экономические и финансовые расчеты в Excel. – СПб.: ПИТЕР, 2019.

Севостьянов А.Д., Володина Е.В., Севостьянова Ю.М. 1С бухгалтерия. Практика применения. – М.: АУЦ «1С» - ООО «Константа», 2019.

Ташков П.А. Интернет. Общие вопросы. - СПб.: ПИТЕР, 2019.

Харитонов С.А., Чистов Д.В. Хозяйственные операции в 1С бухгалтерия. Задачи, решения, результаты. – М.: 1С-Паблишинг, 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения:		
пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	Пользуется современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям,	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; - защита отчетов по

	соответствие требованиям регламентов, оптимальность действий	практическим занятиям; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, оптимальность действий	
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применяет компьютерные и телекоммуникационные средства; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, оптимальность действий	
обеспечивать информационную безопасность;	обеспечивает информационную безопасность в профессиональной деятельности; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, оптимальность действий	
применять антивирусные средства защиты информации;	применяет антивирусные средства защиты информации; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, оптимальность действий	
осуществлять поиск необходимой информации;	осуществляет поиск необходимой информации; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, оптимальность действий	

Знания:		
основных понятий автоматизированной обработки информации;	Понимает основные понятия автоматизированной обработки информации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде устных ответов
общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;	понимает и характеризует общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;	понимает и характеризует базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	понимает характеризует состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	понимает и характеризует методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	оперирует основными методами и приемами обеспечения информационной безопасности демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании **УТВЕРЖДАЮ**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Жуйкова Марина Вячеславовна, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 - 2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины « ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		8	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10

Обеспечение охраны труда	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	2	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		12	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и	4	

	средства защиты от вредных производственных факторов		
--	--	--	--

	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	4	
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3 Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		16	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	7	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	4	

	<p>2. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p>		18, ЛР 21, ЛР 24
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4 Расчет шагового напряжения и силы тока, проходящего через человека в 3-х фазной сети	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе	1	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	7	
	<p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.</p> <p>Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров</p>	4	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24</p>

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 5 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных документов	1	
	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет		
Всего	38		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Охрана труда». Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны труда. Технические средства обучения:
 - компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
 - мультимедийный проектор;
 - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - объекты охраны труда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).
4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И.

Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительная литература

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504>:

4. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>Умения:</p> <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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
---	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № ___ от «___» _____ 202__ г.

Председатель МЦК

_____ Е. В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Примерной основной образовательной программы

Разработчик: Мякотина Л.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	68
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
Самостоятельная работа	0
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		20	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций: основные задачи Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС, уровни и режимы ее функционирования	2	
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	Принципы и способы защита населения в чрезвычайных ситуациях. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.	2	
	В том числе практических занятий:	6	
	Практическое занятие 1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Решение ситуационных задач	2	
	Практическое занятие 2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах. Решение ситуационных задач	2	
	Практическое занятие 3. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК

Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.	2	03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	В том числе практических занятий:	2	
	Практическое занятие 4. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий, чрезвычайных ситуаций.	2	
Тема 1.4 Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.	4	
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.		
	В том числе практических занятий:	2	
	Практическое занятие 5. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза.	2	
Раздел 2. Основы военной службы (для юношей)		48	
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	Воинская слава России. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.	6	
	Воинская обязанность, правовые основы ее исполнения. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.		
	В том числе практических занятий:	2	
	Практическое занятие 6. Российские воинские традиции. Изучение истории создания вооруженных сил РФ, деятельности великих полководцев России от древней Руси до XX в. Погоны и знаки различия военнослужащих России	2	
Тема 2.2. Уставы Вооруженных сил	Содержание учебного материала	22	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК
	Военная присяга. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащего. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Воинская дисциплина.	2	

России.	В том числе практических занятий:	20	10, ЛР1-ЛР10
	Практическое занятие 7. Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации.	2	
	Практическое занятие 8. Строевая подготовка. Отработка строевой стойки и поворотов на месте.	2	
	Практическое занятие 9. Военная дисциплина и ответственность. Знаки различия и награды в ВС РФ	2	
	Практическое занятие 10. Военная присяга. Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести. Боевое Знамя воинской части.	2	
	Практическое занятие 11. Строевая подготовка. Построение и отработка поворотов в движении.	2	
	Практическое занятие 12. Строевая подготовка. Построение и отработка движения походным строем.	2	
	Практическое занятие 13. Строевая подготовка. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.	2	
	Практическое занятие 14. Патриотическое воспитание. Дни воинской славы РФ	2	
	Практическое занятие 15. Перечень военно-учетных специальностей и определение среди них родственной получаемой специальности. Область применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с получаемой специальностью	2	
Практическое занятие 16. Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	2		
Тема 2.3. Огневая подготовка	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	Материальная часть автомата Калашникова. Разборка и сборка автомата. Чистка, смазка и хранение автомата. Осмотр и подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата. Меры безопасности при проведении стрельб из стрелкового оружия и метании ручных гранат. Приемы метания ручных осколочных гранат.	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие 17. Проведение полной и неполной разборки и сборки автомата Калашникова.	2	
	Практическое занятие 18. Отработка нормативов по неполной разборки и полной сборки автомата Калашникова.	2	
	Практическое занятие 19. Проведение тренировочных стрельб из учебного оружия.	2	
	Практическое занятие 20. Проведение тренировочных стрельб из учебного оружия.	2	

	Практическое занятие 21. Приемы метания ручных осколочных гранат.	2	
Тема 2.4. Медико-санитарная подготовка.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	Первая медицинская помощь при ранениях. Виды кровотечений. Первая медицинская помощь при ожогах. Первая медицинская помощь при травмах. Реанимационные мероприятия.		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие 22. Приемы оказания первой медицинской помощи при ранениях	2	
	Практическое занятие 23. Приемы оказания первой медицинской помощи при травмах и ожогах	2	
	Практическое занятие 24. Проведение реанимационных мероприятий	2	
Всего (для юношей):		68	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек)		48	
Тема 2.1. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	4	
	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Беременность и гигиена беременности. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Инфекции, передаваемые половым путем		
	В том числе практических занятий:	6	
	Практическое занятие 6. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.	2	
	Практическое занятие 7. Изучение особенностей анатомического и физиологического строения различных возрастных групп	2	
	Практическое занятие 8. Беременность и гигиена беременности.	2	
Тема 2.2. Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала	38	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ЛР1-ЛР10
	Общие правила оказания первой помощи. Порядок вызова скорой медицинской помощи. Правовые основы оказания первой (доврачебной) помощи. Первая (доврачебная) помощь при ранениях, кровотечениях. Виды ранений. Виды кровотечений	6	
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током.		

Первая (доврачебная) помощь при утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании, отравлениях. Реанимационные мероприятия. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно химически опасными веществами, в условиях применения оружия массового поражения		
В том числе практических занятий	32	
Практическое занятие 9. Изучение перечня состояний, при которых оказывается первая медицинская помощь. Отработка алгоритма действий по измерению артериального давления.	2	
Практическое занятие 10. Отработка основных способов выполнения искусственного дыхания.	2	
Практическое занятие 11. Оказание первой медицинской помощи при кровотечении. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	2	
Практическое занятие 12. Оказание первой медицинской помощи при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.	2	
Практическое занятие 13. Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	2	
Практическое занятие 14. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.	2	
Практическое занятие 15. Оказание первой медицинской помощи при утоплении.	2	
Практическое занятие 16. Оказание первой медицинской помощи при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	2	
Практическое занятие 17. Оказание первой медицинской помощи при отравлениях.	2	
Практическое занятие 18. Оказание первой медицинской помощи при клинической смерти.	2	
Практическое занятие 19. Оказание первой медицинской помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	2	
Практическое занятие 20. Оказание первой медицинской помощи при попадании инородных тел в дыхательные пути.	2	
Практическое занятие 21. Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	2	
Практическое занятие 22. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2	

	Практическое занятие 23. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности.	2	
	Практическое занятие 24. Комплекс реанимационных мероприятий.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
		Всего (для девушек):	68

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основ военной службы», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, магнитно-маркерная учебная доска; наглядными пособиями: комплекты индивидуальных средств защиты; контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности; учебные автоматы АК-74; винтовки пневматические; медицинская аптечка; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийное оборудование.

Кабинет «Экологических основ природопользования, безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, магнитно-маркерная учебная доска; наглядными пособиями: комплекты индивидуальных средств защиты; контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности; огнетушители порошковые (учебные); огнетушители пенные (учебные); огнетушители углекислотные (учебные); медицинская аптечка; техническими средствами обучения: компьютер с установленным программным обеспечением Microsoft Office, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2020.— 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671>.

3. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL: <https://book.ru/book/940372>. — Текст: электронный.

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

5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html>.

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671>.

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

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать:		
<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в -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 основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы</p>	<p>Тестовый и устный контроль по заданной тематике</p> <p>Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; - оказывать первую помощь пострадавшим 	<p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</p> <p>Точность и грамотность использования конкретных средств защиты.</p> <p>Грамотность использования первичных средств пожаротушения.</p> <p>Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ Кольцова А.Г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: преподаватель Садова Е.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11; ПК 1.4, ПК 2.4 -2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.3-5.6, ПК 6.1-6.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.4, ПК 2.4. - 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.3-5.6, ПК 6.1-6.5. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24	использовать теоретические знания в практической деятельности; составлять документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности; грамотно ориентироваться в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования.	сущность и основные черты современного предпринимательства; функции и принципы предпринимательства; организационно - правовые формы предпринимательства; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; основные нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; предпринимательский риск и методы его снижения; ответственность предпринимателя.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в том числе в форме практической подготовки	16
практические занятия	16
теоретическое обучение	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности		11	
Тема 1.1. Факторы, функции и принципы предпринимательства	Содержание учебного материала	5	ОК01- ОК 06, ОК09, ОК 10, ОК11; ПК 2.5- ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	<p>Понятие предпринимательства. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Внешние и внутренние факторы развития предпринимательства, их значение, содержание. Внешние факторы: природно-демографические, социально-культурные, технологические, экономические, структурные, правовые, политические и их влияние на развитие предпринимательской деятельности. Понятие принципов предпринимательской деятельности. Основные принципы предпринимательства в соответствии с Законодательством РФ, их характеристика. Функции предпринимательства: управление финансами, производством, кадрами, материальными потоками и сбытом. Функции предпринимательства, связанные с его влиянием на хозяйственную среду.</p>	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 1. Анализ внешней среды предпринимательских структур	2	
Самостоятельная работа обучающихся Написание рефератов по истории предпринимательства Изучение законодательных и нормативных актов, отражающих принципы предпринимательской деятельности		1	

Тема 1.2. Виды предпринимательства	Содержание учебного материала	6	ОК01- ОК 06, ОК09,ОК 10, ОК11; ПК 2.5-ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Виды предпринимательской деятельности, их классификация по назначению, формам собственности, количеству собственников. Организационно-экономические формы предпринимательства, их характеристика. Разновидности коммерческого предпринимательства, их характеристика.	2	
	В том числе практические занятия	4	
	Практическое занятие 2. Изучение организационно-правовых форм в соответствии с ГК РФ	2	
	Практическое занятие 3. Обоснование выбора организационно – правовой формы предпринимательской деятельности конкретного предприятия по ситуационным задачам	2	
Раздел 2. Организация и развитие собственного дела		27	
Тема 2.1. Значение и задачи малого предприятия	Содержание учебного материала	4	ОК01- ОК 06, ОК09,ОК 10, ОК11; ПК 2.5-ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Место малого предприятия в рыночной экономике. Развитие малого предпринимательства в России. Виды малых предприятий. Формы государственной поддержки малых предприятий. Проблемы малого бизнеса в России и пути их преодоления. Содержание федеральных и региональных программ поддержки малого бизнеса Изучение норм ФЗ РФ «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ»	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. Решение практических ситуаций по теме «Программы поддержки малого предпринимательства»	2	
Тема 2.2. Порядок регистрации юридических лиц	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 06,ОК09,ОК 10, ОК11; ПК2.5-ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Этапы создания нового предприятия, их характеристика. Правовая база регистрации юридических лиц. Стадии развития предприятия, их характеристика.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 5. Деловая игра «Открытие нового предприятия»	2	
	Содержание учебного материала:	6	

Тема 2.3. Предпринимательство без образования юридического лица	Статус предпринимателя. Основные качества индивидуального предпринимателя. Оценка и анализ собственных возможностей. Формальности необходимые для начала деятельности. Ответственность индивидуальных предпринимателей за результаты деятельности.	4	ОК 01- ОК 06, ОК09,ОК 10,ОК11; ПК 2.5- ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Постановка индивидуального предпринимателя на учет в налоговом органе. Документы, необходимые для постановки на учет. Ведение отчетности индивидуального предпринимателя.		
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 6. Решение задач по расчету сумм страховых взносов	2	
Тема 2.4. Предпринимательский риск и методы его снижения	Содержание учебного материала:	4	ОК01- ОК 06, ОК09,ОК 10, ОК11; ПК 2.5- ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Понятие, особенности и виды рисков, причины предпринимательских рисков. Характеристика потерь от риска. Методы снижения риска в деятельности предпринимателя. Страхование, как средство защиты предпринимательской деятельности.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 7. Решение ситуаций по определению предпринимательских рисков и страхованию	2	
Тема 2.5. Конкуренция предпринимателей и предпринимательская тайна	Содержание учебного материала	3	ОК 01- ОК 06,ОК09,ОК 10, ОК11; ПК2.5- ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Конкуренция – понятие и содержание. Формы и виды конкуренции. Основные признаки свободной конкуренции. Рынок несовершенной конкуренции, его характеристика. Понятие недобросовестной конкуренции. Роль конкуренции в развитии рыночных отношений в России. Предпринимательская тайна – понятие, система мер по ее защите. Классификация сведений, составляющих предпринимательскую тайну	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка перечня сведений, составляющую предпринимательскую тайну, на примере конкретного предприятия	1	
Тема 2.6. Инновационное предпринимательство	Содержание учебного материала	4	ОК01- ОК 06, ОК09,ОК 10,ОК11; ПК2.5- ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Понятие инновации и нововведения. Отличия изобретения от инновации. Типы, функции инноваций Структурный характер инновационных процессов. Эксперимент как важнейший этап инновационного процесса. Направления инноваций и оценка инновационного предпринимательства.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 8. Изучение содержания инновационной деятельности Пензенской области	2	

Тема 2.7. Особенности проектной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК01- ОК 06, ОК09, ОК 10, ОК11; ПК 2.5- ПК 2.7, ПК 4.4, ПК 4.7; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Понятие проекта. Классификация проектов. Структура предпринимательского проекта. Критерии оценки проекта	2	
Всего		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного Социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Иванилова, С. В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 152 с.
2. Иванова Е.В., Предпринимательское право, учебник — М.: Издательство Юрайт, - 2021. —272 с.
3. Чеберко Е.Ф., Основы предпринимательской деятельности. История Предпринимательства, учебник и практикум — М.: Издательство Юрайт,- 2021. — 420 с.
4. Левкин, Г. Г. Основы коммерческой деятельности: учебное пособие для СПО / Г. Г. Левкин, А. Н. Ларин. — Саратов: Профобразование, 2021. — 160 с.
5. Чернопятков А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.
6. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва ИНФРА-М, 2020. — 313 с.
7. Конституция Российской Федерации, принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01 июля 2020.
8. Гражданский кодекс Российской Федерации часть первая от 30.11.1994 (действующая редакция) // "Собрание законодательства РФ", 05.12.1994, N 32, ст. 3301.
9. Гражданский кодекс Российской Федерации часть вторая от 26.01.1996. №14-ФЗ (действующая редакция) / "Собрание законодательства РФ", 29.01.1996, N 5, ст. 410.
10. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации от 24.07.2002 N 95-ФЗ (действующая редакция) // "Собрание законодательства РФ", 29.07.2002, N 30, ст. 3012.
11. Федеральный закон «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» от 08.08.2001 N 129-ФЗ (действующая редакция) // "Собрание законодательства РФ", 13.08.2001, N 33 (часть I), ст. 3431.
12. Федеральный закон «О несостоятельности (банкротстве)» от 26.10.2002 N 127-ФЗ (действующая редакция) // "Собрание законодательства РФ", 28.10.2002, N 43, ст. 4190.
13. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция) // "Собрание законодательства РФ", 30.07.2007, N 31, ст. 4006.
14. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04.05.2011 N 99-ФЗ (действующая редакция) // "Собрание законодательства РФ", 09.05.2011, N 19, ст. 2716.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для вузов / Р. М. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 303 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08515-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455822>
2. Касьяненко, Т. Г. Анализ и оценка рисков в бизнесе: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. Г. Касьяненко, Г. А. Маховикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10194-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475497>
3. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 455 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14369-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471865>
4. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472980>
5. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13209-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469427>
6. Фридман, А. М. Экономика организации: учебник / А. М. Фридман. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 239 с.
7. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473403>
8. Учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. А. Абрамова [и др.]; под общей редакцией М. А. Абрамовой, Л. С. Александровой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06559-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471018>
9. Электронный ресурс Банка России.- Режим доступа <http://www.cbr.ru>
10. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа <http://www.consultant.ru>
11. Справочно-правовая система «ГАРАНТ».- Режим доступа <http://www.aero.garant.ru>
12. <http://base.consultant.ru>
13. <http://www.grazkodeks.ru/>
14. Открытые курсы бизнеса и экономики - <http://www.college.ru/economics/>
15. Официальный сайт Администрации г. Пенза - <http://www.penza-gorod.ru/>
16. Официальный сайт Правительства Пензенской области - <http://www.penza.ru>
17. Помощь бизнесу - <http://www.bishelp.ru>
18. Развитие Бизнеса. Ру - <http://e-trainings.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Министерство финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>
2. Министерство образования и науки РФ ФГАУ «ФИРО» - <http://www.firo.ru/>
3. Компьютерная справочная правовая система - <http://www.consultant.ru/>
4. Информационно-правовой портал - <http://www.garant.ru/>
5. Справочно-правовая система - <https://normativ.kontur.ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://www.edu-all.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и деловых игр, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
использовать теоретические знания в практической деятельности	Использует теоретические знания в практической деятельности, составляет и анализирует схемы, отражающие сущность предпринимательской деятельности	Решение ситуационных задач Составление и анализ схем
составлять документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности	составляет документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности	Составление и анализ документов составляет документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности
ориентироваться в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования	ориентируется в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования и применяет информацию, необходимую для постановки и решения профессиональных задач	Решение ситуационных задач Деловые ролевые игры
анализировать состояние современного рынка сбыта продукции (услуг)	анализирует состояние современного рынка сбыта продукции (услуг) в ходе выполнения индивидуального задания	Индивидуальное задание
планировать маркетинговую деятельность	планирует маркетинговую деятельность	Индивидуальное задание

осуществлять управление человеческими ресурсами	Осуществляет управление человеческими ресурсами, применяет принципы и методы управления человеческими ресурсами при выполнении практических задач	Решение ситуационных задач
планировать производственную деятельность	планирует производственную деятельность	Индивидуальное задание
анализировать показатели деятельности предприятия	анализирует показатели деятельности предприятия при выполнении практических задач	Решение ситуационных задач анализирует показатели деятельности предприятия при выполнении практических задач
Знания:		
сущность и основные черты современного предпринимательства	Понимает сущность и основные черты современного предпринимательства, воспроизводит основные черты предпринимательской деятельности	Устный опрос, терминологический диктант
функции и принципы предпринимательства	Анализирует и понимает функции и принципы предпринимательства	Устный опрос, тестирование
организационно - правовые формы предпринимательства	Различает организационно - правовые формы предпринимательства	Терминологический диктант, тестирование
объекты и субъекты предпринимательской деятельности	Оперировать теоретическими понятиями субъекта и объекта деятельности, различает объекты и субъекты предпринимательства	Устный опрос, тестирование
основные нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность	Воспроизводит названия и содержание основных нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность	Тестирование, терминологический диктант
механизм разработки бизнес-плана	Воспроизводит содержание основных этапов бизнес-планирования	Устный опрос, тестирование
основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли	Понимает и воспроизводит, анализирует основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли	Устный опрос
показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации	Понимает и воспроизводит, анализирует показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации	Устный опрос, тестирование

основные маркетинговые стратегии	Понимает и воспроизводит содержание основных маркетинговых стратегий	Устный опрос, терминологический диктант
структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях	Понимает и воспроизводит структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях	Устный опрос
основные показатели, характеризующие производственную программу организации	Понимает, анализирует и воспроизводит основные показатели, характеризующие производственную программу организации	Устный опрос, тестирование
финансовые стратегии организации	Понимает, анализирует и воспроизводит содержание основных финансовых стратегий	Устный опрос, терминологический диктант
предпринимательский риск и методы его снижения	Оперрует понятием предпринимательского риска, различает разновидности предпринимательских рисков	Тестирование
ответственность предпринимателя	Понимает, различает и воспроизводит содержание ответственности предпринимателя	Тестирование

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК

_____ Кольцова А.Г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик: преподаватель Садова Е.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11. Эффективное поведение на рынке труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24	решать задачи трудоустройства (либо создания собственного дела); обосновать свои возможности при собеседовании с работодателем; успешно адаптироваться на рабочем месте; планировать профессиональную карьеру.	способы поиска работы; формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства; технологию составления резюме; технологию приема на работу; этику и психологию делового общения; понятие, виды, формы и способы адаптации на рабочем месте; основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т.ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	3	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Цели и задачи дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда». Общая структура и примерное содержание курса. Виды практических работ. Конечные результаты обучения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата «Современный рынок труда: проблемы и перспективы развития»	1	
Раздел 1. Технологическая культура		5	
Тема 1.1. Технология основных форм деятельности человека Сфера профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	3	
	Технология трудовой деятельности. Технология управленческой деятельности. Технология общения. Сущность понятия «профессиональная деятельность». Разделение и специализация труда. Сферы профессиональной деятельности. Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности. Особенности предпринимательской деятельности в Пензенской области. Профессиональная этика и культура деловых взаимоотношений. Профессиональное становление и карьера.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Самостоятельная работа обучающихся: составить таблицу «Сферы профессиональной деятельности»	1	
	Тема 1.2. Культура труда	Содержание учебного материала	
	Понятие культуры труда. Составляющие культуры труда. Планирование и организация трудового процесса. Подготовка и оснащение рабочего места, обеспечение безопасности труда, трудовая дисциплина. Контроль качества работы.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Раздел 2. Рынок труда		
Тема 2.1	Содержание учебного материала	4	

Инфраструктура рынка труда Общая характеристика современного рынка труда России	Рынок труда как социально-экономическая категория. Понятие «рынок труда». Рабочая сила как товар. Цена рабочей силы. Понятия «трудовые ресурсы», «трудоспособное население». Стадии движения рабочей силы. Внешний (или профессиональный) и внутренний рынки труда. Международный рынок труда. Мировые тенденции развития рынка труда (по профессиям и специальностям, уровню подготовки специалистов). Предложение рабочей силы на рынке труда. Спрос на квалифицированную рабочую силу. Неэффективная и неполная занятость. Развитие малого предпринимательства и создание новых рабочих мест. Занятость сельского населения. Неформальный сектор экономики. Уровень занятости и уровень безработицы в субъектах Российской Федерации. Соотношения мужчин и женщин, занятых в экономике. Конкуренция на рынке труда. Основные законы и правила конкурентной борьбы.	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №1: дать характеристику современного рынка труда России, обозначив проблемы и перспективы его развития.	2	
Тема 2.2. Факторы, влияющие на развитие рынка труда в России. Организация рынка труда в России	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Факторы, влияющие на развитие рынка труда (увеличение численности населения трудоспособного возраста; сохранение тенденции превышения предложения рабочей силы над спросом; профессиональный уровень работников; недостаточный спрос на рабочую силу при ее дефиците на локальных рынках труда; сохранение высокого уровня неэффективной занятости; недостаточный уровень развития сферы малого бизнеса; рост напряженности на рынке труда в сельской местности; сохранение значительной дифференциации в сфере занятости и напряженной ситуации на рынке труда в субъектах РФ и на отдельных территориях; наличие нелегальной миграции; сохранение негативных процессов внутренней трудовой миграции; сохранение низкой конкурентоспособности на рынке труда отдельных категорий граждан). Понятие «вакансия на рынке труда». Посреднические службы на рынке труда. Государственные службы занятости. Рекрутинговые фирмы. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации». Трудовой кодекс РФ и основы трудового законодательства. Принцип социального партнерства. Основные требования работодателей к работникам.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №2: Анализ пакета документов при составлении трудового соглашения	2	
Раздел 3.		10	

Специфика регионального рынка труда			
Тема 3.1. Формирование спроса и предложения рабочей силы на региональном рынке труда.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
Структура занятости и самозанятости населения в Пензенской области	Предложение рабочей силы на региональном рынке труда. Профессии, пользующиеся спросом. Вакансии на региональном рынке труда. Трудоустройство и самозанятость на рынке труда в Пензенской области. Занятость сельского и городского населения. Развитие малого предпринимательства и создание новых рабочих мест в Пензенской области. Соотношение мужчин и женщин. Структура вакансий.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 3. Анализ структуры занятости населения в Пензенской области	2	
Тема 3.2. Динамика процессов занятости населения в Пензенской области. Перспективы развития регионального рынка труда	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Современные тенденции изменения занятости населения по отраслям и сферам на региональном рынке труда. Прогноз востребованных специальностей.	4	
	Направления действий на рынке труда в области повышения качества рабочей силы и конкурентоспособности граждан на рынке труда, обеспечения отраслей экономики рабочими и специалистами определенных профессий и квалификации; в области содействия занятости, стимулирования создания и сохранения рабочих мест, совершенствования форм социального партнерства на отраслевых рынках труда; в области развития региональных рынков труда; в области регулирования трудовой миграции; в области содействия занятости граждан, особо нуждающихся в социальной защите; в области повышения эффективности деятельности органов службы занятости.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №4. Построение и анализ диаграмм занятости населения в регионе по статистическим данным.	2	
Раздел 4. Профессиональная карьера		8	
Тема 4.1. Сущность профессиональной	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10.
	Понятие профессиональной карьеры. Типы и виды профессиональных карьер. Профессиональное становление. Карьерные стратегии. Ценностные ориентации и	6	

карьеры Профессиональная карьера как система профессионального продвижения с учетом самореализации личности	соотнесение с профессиональной карьерой.		ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Основные компоненты профессиональной карьеры. Критерии успешности профессиональной карьеры. Способы построения профессиональной карьеры.		
	Понятие самосознания. Понятие самооценки как условия успешности функционирования личности в профессиональной среде. Учет потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей в формировании себя в качестве специалиста. Сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями. Индивидуальные особенности личности и выбор типа и вида профессиональной карьеры.		
Тема 4.2. Система профессионального непрерывного образования как условие профессионального роста	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Система профессионального непрерывного образования: понятие, этапы, виды профессионального образования. Самообразование и повышение квалификации на протяжении всей жизни как необходимое условие профессионального роста. Профессиональная переподготовка. Формы и методы профессиональной переподготовки и повышения квалификации. Характер профессионального образования и профессиональная мобильность.	2	
Раздел 5. Технология трудоустройства		4	
Тема 5.1. Способы поиска работы Технология приема на работу	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	Непосредственное обращение к работодателю, использование посреднических фирм, использование личных связей, объявлений о вакансиях на улицах. Роль рекламы при трудоустройстве на работу.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Сравнительная характеристика различных методов поиска работы	2	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

компьютер;

мультимедийный проектор;

экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: не предусмотрено

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Трудовой кодекс РФ от 30.12. 2001 г. №197-ФЗ (действующая редакция) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3;

2. Закон РФ от 19.04.1991 N 1032-1 (действующая редакция) "О занятости населения в Российской Федерации" // Ведомости Съезда народных депутатов РСФСР и Верховного Совета РСФСР, 1991, N 18, ст. 565;

3. Алашеев С.Ю., Зубова Е.Г., Кирюшина Т.Н., Посталюк Н.Ю. Эффективное поведение на рынке труда: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области (2-е изд, доп.). – Самара, 2021. – 78с.

4. Эффективное поведение на рынке труда. Методические рекомендации для педагогов общеобразовательных школ. - Самара, 2021.

3.2.2. Основные электронные источники:

1. <http://rostrud.ru/> Федеральная служба по труду и занятости (официальный сайт)

2. <http://www.trudvsem.ru> Федеральная служба по труду и занятости. Работа в России (информационный портал)

3. <http://www.58zan.ru/home.aspx> Департамент по труду, занятости и трудовой миграции Пензенской области.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Грецов А.Г. Тренинг уверенного поведения. – СПб.: Питер, 2021.

2. Ксенчук Е.В., Киянова М.К. Технология успеха. – М.: Дело, 2020.

3. Носкова О.Г. Психология труда. – М.: Академия, 2021.

4. Планирование карьеры и жизни. МОО «Достижения молодых». -М.: Артель-Сервис, 2021.

5. Поляков В.А. Технология карьеры. – М.: Дело, 2021.

6. Пугачёв В.П. Тесты, деловые игры, тренинги в управлении персоналом. – М.: Аспект Пресс, 2021.

7. Эффективное поведение на рынке труда. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области. Самара. 2021.

8. Эффективное поведение на рынке труда. Учебно-методическое пособие для выпускников профессиональных учебных заведений. - Ярославль. 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
использовать теоретические знания в практической деятельности	Использует теоретические знания в практической деятельности, составляет и анализирует схемы, отражающие сущность предпринимательской деятельности	Решение ситуационных задач Составление и анализ схем
составлять документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности	составляет документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности	Составление и анализ документов составляет документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности
ориентироваться в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования	ориентируется в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования и применяет информацию, необходимую для постановки и решения профессиональных задач	Решение ситуационных задач Деловые ролевые игры
анализировать состояние современного рынка сбыта продукции (услуг)	анализирует состояние современного рынка сбыта продукции (услуг) в ходе выполнения индивидуального задания	Индивидуальное задание
планировать маркетинговую деятельность	планирует маркетинговую деятельность	Индивидуальное задание
осуществлять управление человеческими ресурсами	Осуществляет управление человеческими ресурсами, применяет принципы и методы управления человеческими ресурсами при выполнении практических задач	Решение ситуационных задач
планировать производственную деятельность	планирует производственную деятельность	Индивидуальное задание
анализировать показатели деятельности предприятия	анализирует показатели деятельности предприятия при выполнении практических задач	Решение ситуационных задач анализирует показатели деятельности предприятия при выполнении практических задач
Знания:		
сущность и основные черты современного предпринимательства	Понимает сущность и основные черты современного предпринимательства, воспроизводит основные черты предпринимательской деятельности	Устный опрос, терминологический диктант
функции и принципы предпринимательства	Анализирует и понимает функции и принципы предпринимательства	Устный опрос, тестирование

организационно - правовые формы предпринимательства	Различает организационно - правовые формы предпринимательства	Терминологический диктант, тестирование
объекты и субъекты предпринимательской деятельности	Оперирует теоретическими понятиями субъекта и объекта деятельности, различает объекты и субъекты предпринимательства	Устный опрос, тестирование
основные нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность	Воспроизводит названия и содержание основных нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность	Тестирование, терминологический диктант
механизм разработки бизнес-плана	Воспроизводит содержание основных этапов бизнес-планирования	Устный опрос, тестирование
основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли	Понимает и воспроизводит, анализирует основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли	Устный опрос
показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации	Понимает и воспроизводит, анализирует показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации	Устный опрос, тестирование
основные маркетинговые стратегии	Понимает и воспроизводит содержание основных маркетинговых стратегий	Устный опрос, терминологический диктант
структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях	Понимает и воспроизводит структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях	Устный опрос
основные показатели, характеризующие производственную программу организации	Понимает, анализирует и воспроизводит основные показатели, характеризующие производственную программу организации	Устный опрос, тестирование
финансовые стратегии организации	Понимает, анализирует и воспроизводит содержание основных финансовых стратегий	Устный опрос, терминологический диктант
предпринимательский риск и методы его снижения	Оперирует понятием предпринимательского риска, различает разновидности предпринимательских рисков	Тестирование
ответственность предпринимателя	Понимает, различает и воспроизводит содержание ответственности предпринимателя	Тестирование

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Национальные кухни**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе Л.В. Волкова

«__» _____ 20__ г.

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МЦК

_____ Т.В.Фомина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик: Фомина Татьяна Васильевна, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Национальные кухни

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 - 2.8, ПК3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6; ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24	органолептически оценивать качество сырья и продуктов для приготовления национальных блюд народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальной кухни; выбирать различные способы и приемы приготовления национальной кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	основные понятия, термины и определения в области технологии национальных кухонь народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки; основные понятия о способах, методах, приемах и режимах механической и тепловой кулинарной обработки различных видов сырья; ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления национальных блюд народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки; основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования используемой для приготовления кулинарной продукции; ассортимент, классификацию, условия хранения и требования к качеству, методы организации производства, требования к безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; температуру подачи традиционных национальных блюд; современное кулинарное искусство в национальных традициях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	94
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	60
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	12
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Национальные кухни»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности приготовления блюд национальных кухонь		80	
Тема 1. Кавказская кухня	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	Армянская, Грузинская, Азербайджанская, Чеченская кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий.	2	
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа 1. Приготовление блюд народов Кавказа	6	
Тема 2. Кухня народов Прибалтики	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Латвийская, Литовская, Эстонская кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий.	2	
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление блюд народов Прибалтики	6	
Тема 3. Кухня РФ, Украинская, Белорусская и Молдавская кухни	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. История развития Русской кухни. Обычай и традиции. Этапы развития Русской кухни. Особенности приготовления блюд Русской кухни.	4	
	2. Белорусская, Украинская, Молдавская кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий		
	Лабораторные работы	12	
	Лабораторная работа 3. Приготовление блюд народов РФ	6	
	Лабораторная работа 4. Приготовление блюд украинской, белорусской кухни	6	

Тема 4. Кухня народов Европы	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Немецкая, Польская, Венгерская кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий	4	
	2. Французская, Английская кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий		
	Лабораторные работы	12	
	Лабораторная работа 5. Приготовление блюд немецкая, польская, венгерская кухни	6	
	Лабораторная работа 6. Приготовление блюд французской и английской кухни	6	
Тема 5. Средиземно-морская кухня	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Итальянская и Испанская. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий	4	
	2. Греческая и Турецкая кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий.		
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление блюд итальянской, испанской, турецкой и греческой кухонь	6	
Тема 6 Азиатская кухня	Содержание учебного материала	24	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	1. Центральная Азия. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий	4	
	2. Южная и юго-восточная Азия. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий		
	Лабораторные работы	18	
	Лабораторная работа 8. Приготовление блюд узбекской, казахской и туркменской кухонь	6	
	Лабораторная работа 9. Приготовление блюд индийской и непальской кухонь	6	
	Лабораторная работа 10. Приготовление блюд японской, китайской и корейской кухонь	6	
Самостоятельная работа обучающихся	2		

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. 2.Работа с нормативной и технологической документацией (Сборник рецептов национальных блюд и изделий) 3. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Написание рефератов и тестов (по темам, составленным преподавателем) 		
Промежуточная аттестация		12	
Всего		94	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Кабинет оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря) и раздаточного дидактического материала и др.; компьютером; средства аудиовизуализации; наглядными пособиями (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2018 Услуги общественного питания. Общие требования.

4. ГОСТ 30524-2020 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2015 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2018 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2020 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2020 г. № 27

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

11. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018. – 615 с.

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

13. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.

14. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с

15. Похлебкин В.В. «Национальные кухни наших народов» /. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.

16. Фельдман И.А. Кухня народов СССР : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 326 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Похлебкин В.В., Национальные кухни / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: органолептически оценивать качество сырья и продуктов для приготовления национальных блюд народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки	оценивает качество сырья по органолепическим показателям; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене
проводить расчеты по формулам	проводит расчеты по формулам, опираясь на Сборник рецептур национальных блюд и изделий; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальной кухни	безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальной кухни; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене

выбирать различные способы и приемы приготовления национальной кулинарной продукции	выбирает различные способы и приемы приготовления национальной кулинарной продукции; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий, оптимальность методов, приемов, способов действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене
выбирать температурный режим при подаче и хранении	выбирает температурный режим при подаче и хранении; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	оценивает качество и безопасность готовой продукции различными способами; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий, оптимальность методов, приемов, способов действий	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене
Знания:		
основные понятия, термины и определения в области технологии национальных кухонь народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки	различает основные понятия, термины и определения в области технологии национальных кухонь народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных

	терминологией	ОТВЕТОВ
--	---------------	---------

<p>основные понятия о способах, методах, приемах и режимах механической и тепловой кулинарной обработки различных видов сырья; ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления национальных блюд народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки;</p>	<p>различает и характеризует основные способы, методы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; ассортимент, рецептуры, технологические процессы приготовления национальных блюд народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов</p>
<p>основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования используемой для приготовления кулинарной продукции</p>	<p>различает основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования в соответствии с национальными традициями; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов</p>
<p>ассортимент, классификацию, условия хранения и требования к качеству, методы организации производства, требования к безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; температуру подачи традиционных национальных блюд</p>	<p>различает и характеризует ассортимент классификацию, условия хранения и требования к качеству, методы организации производства, требования к безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; температуру подачи традиционных национальных блюд; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов</p>
<p>современное кулинарное искусство в национальных традициях.</p>	<p>понимает и анализирует особенности технологии приготовления и подачи праздничных блюд национальных кухонь; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация</p>

	терминологией	в форме экзамена в виде устных ответов
--	---------------	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий сложного ассортимента**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Волкова Л.В.

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.

«____» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
--------------------------------	--

<p>уметь</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и</p>
---------------------	--

безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;

выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;

готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;

контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;

контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения;

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
---------------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 370 часов,

в том числе в форме практической подготовки- 348 часов

в том числе:

на освоение МДК– 148 часов,

учебной практики 72 часа;

производственной практики 144 часа;

промежуточной аттестации по профессиональному модулю – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Учебная	Производственная		
				Всего	Промежуточной аттестации	в т.ч.		курсовых работ (проектов)				
лабораторных и практических занятий, часов												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК. 1.1-1.4 ОК. 01 - 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	56	48	48	6	8	-	6			2	
ПК. 1.1-1.4 ОК. 01 - 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	164	156	96	6	20	-	66			2	
ПК. 1.1-1.4 ОК. 01 - 10	Производственная практика (итоговая по модулю)	144	144						144			
	Промежуточная аттестация	6		6								
	Всего:	370	28	150	12	28	0	72	144		4	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

<p>техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	1.	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	8
		2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
		3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
		4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
		Практическое занятие 2. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
		Практическое занятие 3. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	2
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>		Содержание	14
		1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	12
		2. Приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
		3. Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
		4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
		5. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
		6. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 4. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из мяса	2	
Внеурочная (самостоятельная работа) раздела 1			2
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ Р 53105-2008 Услуги			

<p>общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию, ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», Закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>2. Составить таблицу ассортимента полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы.</p> <p>3. Решить производственные ситуации по техническому оснащению процессов приготовления горячей продукции сложного ассортимента (по заданиям преподавателя).</p> <p>4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>		
Промежуточная аттестация		6
<p>Учебная практика 1 Виды работ</p> <p>Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).</p>		6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		164
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		98
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	14
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей.	
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей.	
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых. Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Формы нарезки, кулинарное назначение. Способы минимизации отходов при обработке нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству,		

	условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей.	
--	---	--

	5. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Формы нарезки, кулинарное назначение. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей.	
	6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Подготовка грибов к фаршированию.	
	7. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	2
	Практическое занятие 2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля из капусты, капустных шариков.	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	10
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	
	3. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	
	4. Способы разделки рыбы с хрящевым скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	
	5. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	12
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, подготовка рыбы для фарширования. панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	5 Приготовление полуфабрикатов из рыб осетровых пород	
	6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление натуральной рубленой рыбной массы и полуфабрикатов из нее.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2
Практическое занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2	
Практическое занятие 5. Обработка нерыбного водного сырья.	2	
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	10
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству мяса, мясных продуктов качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	10
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины	

	5. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	16
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	12
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы из мяса, полуфабрикатов из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие № 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
Практическое занятие № 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной натуральной массы и котлетной массы.	2	
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	4
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7. Приготовление несложных сладких блюд и напитков	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	8
	2. Технологический процесс заправки тушек птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	

	3. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие № 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2
	Практическое занятие № 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	2
	Практическое занятие № 10. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 . Составление схем технологических процессов приготовления. 2. Составление таблиц (кулинарное использование полуфабрикатов). 3. Написание рефератов, сообщений. 4. Решение ситуационных задач.	2
	Промежуточная аттестация	6

<p>Учебная практика раздела 2</p> <p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля и корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов целыми клубнями и различной формы нарезки, их кулинарное использование. Определение качества полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Участие в технологическом процессе обработки луковых, капустных, салатных, плодовых, бобовых, десертных овощей, зелени и грибов и приготовлении полуфабрикатов из данного вида сырья. Овладение приемами форм нарезки и знакомство с их кулинарным использованием. Ознакомление с особенностями обработки экзотических плодов. Определение качества полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Ознакомление с работой рыбного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым и костным скелетами. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой обработки (варки, припускания жарки основным способом, жарки во фритюре, тушения). Ознакомление с особенностями подготовки рыбы для фарширования. Определение качества полуфабрикатов из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подбора пряностей и приправ. Приготовление полуфабрикатов из рыбной рубленой массы. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Ознакомление с работой мясного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки мяса.</p> <p>Участие в технологическом процессе кулинарной разделки туш мелкого на отруба. Разделка говяжьей туши на отруба. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для всех видов тепловой обработки. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для всех видов тепловой обработки. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из мяса (натуральной, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из нее. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для обработки птицы, дичи и кролика. Участие в технологическом процессе разделки птицы на отруба. Участие в приготовлении полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из птицы (натуральной, котлетной, кнельной) и приготовлении полуфабрикатов из нее. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>66</p>
<p>Производственная практика</p>	<p>144</p>

Виды работ

1. Ознакомление с предприятием (тип предприятия, взаимосвязь цехов). Правила приемки поступающего сырья, проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов в соответствии с нормами ХААСП. Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
3. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Правила безопасной эксплуатации холодильного и морозильного оборудования. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Правила работы на вакуум аппаратах. Оформление маркировочных ярлыков и удостоверений о качестве.
4. Ознакомление с организацией работы овощного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря овощного цеха. Определение качества и безопасности поступающего сырья.
5. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки овощей. Участие в ТПП полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Определение качества полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов по органолептическим показателям. Организация рабочего места. Расчет массы брутто с учетом сезона. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
6. Ознакомление с работой рыбного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря рыбного цеха. Правила приемки поступающего сырья. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов из овощей в соответствии с нормами ХААСП.
7. Участие в приготовлении полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбора пряностей и приправ. Организация рабочего места. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов согласно производственного задания. Условия и сроки хранения. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
8. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Организация рабочего места. Подбора пряностей и приправ. Определение качества

рубленых полуфабрикатов из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

9. Участие в технологическом процессе обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Подбор пряностей и приправ. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Разработать рецептуру полуфабриката с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

10. Ознакомление с работой мясного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Правила приемки поступающего сырья. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов из овощей в соответствии с нормами ХААСП. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря мясного цеха.

11. Участие в технологическом процессе приготовления из говядины для всех видов тепловой обработки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

12. Участие в технологическом процессе приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества фаршированных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

13. Участие в технологическом процессе приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества порционных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Упаковка Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

14. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества рубленых полуфабрикатов из мяса по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Разработать рецептуру полуфабриката с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

15. Участие в кулинарной обработке и разделке туш поросят и ягнят. Участие в кулинарной обработке субпродуктов. Ознакомление с особенностями обработки свиных голов. Приготовление полуфабрикатов баранины для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

16. Ознакомление с организацией рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и

<p>кролика. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря птицебельного цеха.</p> <p>17. Участие в технологическом процессе обработки утиной и гусиной печени и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ознакомление с особенностями приготовления полуфабрикатов из заданного сырья. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из утиной и гусиной печени по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>18. Участие в технологическом процессе приготовления рулетов из птицы, фарширование птицы, дичи, кролика и их частей. Приготовление фаршей. Организация рабочего места. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Расчет сырья согласно производственного задания. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>19. Участие в кулинарной подготовке филе птицы и дичи, приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из филе птицы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>20. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ. Организация рабочего места. Определение качества рубленой массы птицы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Ознакомление с правилами обработки пищевых отходов. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>21. Анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса для разработки ассортимента полуфабрикатов. Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд.</p> <p>22. Участие в разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление акта проработки и технико-технологической карты. Подобрать современное оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>23. Произвести расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Участие в реализации полуфабрикатов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Работа на контрольно-кассовом оборудовании. Оформление документации.</p>	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	6
Итого	370

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
17. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.
19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2019. – 112 с.

3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4 . Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Технологический процесс приготовления, обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания производится с учетом заданных требований на основе инструкций и регламентов.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

	<p>разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
--	---	--

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 05.</p>	<p>осуществление устной и письменной</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 09.</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; – адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Смирнова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 452 часов,

в том числе в форме практической подготовки - 428 часов;

в том числе:

на освоение МДК – 230 часов,

учебной практики 72 часа;

производственной практики 144 часа;

промежуточной аттестации по профессиональному модулю – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
ПК. 2.1-2.8 ОК 01 – 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	60	52	46	6	6			12			2

ПК. 2.1-2.8 ОК 01 – 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	242	232	178	6	104	20	60			4
ПК. 2.1-2.8 ОК 01 – 11	Производственная практика (итоговая по модулю)	144	144						144		
	Промежуточная аттестация	6		6							
	Всего:	452	428	230	12	110	20	72	144		6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов
1	2	3
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		60
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		48
Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. 2. Услуги общественного питания, предоставляемые населению. Продукция общественного питания, реализуемая населению. 3. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 1. Ассортимент горячей кулинарной продукции Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	8 6 2 2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к	Содержание 1. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. 2. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество	16 14

реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции.	
	3. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	4. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	
	5. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	
	6. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	
	7. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 2. Обеспечение качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	Содержание	6
	1.Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	6
	2. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов	

ассортимента	при производстве продукции общественного питания). 3. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.</p> <p>3. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними горячего цеха.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 3. Организация рабочих мест Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.</p>	<p>10</p> <p>8</p> <p>2</p> <p>2</p>
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1	<p>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию, ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», Закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов, Федерального закона о техническом регулировании (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года, Закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов).</p> <p>2. Составить таблицу по подбору специй, приправ, пряностей, алкогольных напитков, уксуса, ароматизированных видов масла и масляных смесей и др. дополнительных ингредиентов к основным продуктам (овощам, рыбе, мясу, птице (по индивидуальным заданиям)) для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; по подбору</p>	2

<p>оборудования и инвентаря.</p> <p>3. Решить производственные ситуации по техническому оснащению процессов приготовления горячей продукции сложного ассортимента (по заданиям преподавателя).</p> <p>4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>		
Промежуточная аттестация		6
Учебная практика раздела 1		12
Виды работ		
<p>1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами).</p> <p>Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).</p> <p>2. Участие в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Участие в адаптации и разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p>		
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		242
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		182
Тема 1.	Содержание	20
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<p>1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции</p>	8
	<p>2. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы,</p>	

	ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
	3. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	
	4. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 1. Приготовление супов Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление фирменных супов Приготовление, оформление и отпуск фирменный супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление технико-технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	6
	2. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	

	<p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p>	
	<p>3. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. <p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	<p>Лабораторная работа 3. Приготовление соусов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск соусов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	6
	<p>Лабораторная работа 4. Приготовление фирменных соусов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск фирменный соусов (оформление заявки на сырье и продукты, составление технико-технологической карты, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	6
Тема 3.	Содержание	10
Приготовление, подготовка	<p>1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для</p>	4

реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<p>формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p>	
	<p>2.Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соуса, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание	8
	<p>1.Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян.</p> <p>Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание</p>	2

сложного ассортимента	<p>водой.</p> <p>Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.</p> <p>Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.</p> <p>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 6. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	6
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	10
	<p>1. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.</p>	4

	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	<p>2. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд.</p> <p>Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр.</p> <p>Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление горячих блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки Приготовление, оформление и отпуск блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
Тема 6.	Содержание	32
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<p>1. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.</p> <p>2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.</p> <p>Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий</p>	12

из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
3. Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками); - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней) в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	
4. Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности.	
5. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	
6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач	2
Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач	2
Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач	2
Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач	2
Лабораторная работа 8. Приготовление горячих блюд из рыбы	6
Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы (рыбы фаршированной, в соленой рубашке, в	

	тесте, запеченной в фольге, в тесте, в промасленной бумаге и др.) (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	
	Лабораторная работа 9. Приготовление горячих блюд из морепродуктов Приготовление, оформление и отпуск блюд из морепродуктов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	6
Тема 7.	Содержание	30
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	1. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	6
	2. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мяса диких животных, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Приготовление поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
	3. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуски на вынос.	

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	Практическое занятие 5. Адаптация и разработка рецептур блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента Адаптация, разработка рецептур блюд из мяса сложного ассортимента. Подготовка документации (технико-технологической карты, калькуляционной карты).	2
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач	2
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач	2
	Лабораторная работа 10. Приготовление блюд из мяса жареного, тушеного крупным куском Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса жареного крупным куском сложного ассортимента. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	6
	Лабораторная работа 11. Приготовление горячих блюд из рубленого мяса, приготовление горячих закусок. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленого мяса сложного ассортимента и горячих закусок (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6
	Лабораторная работа 12. Приготовление фирменных горячих блюд из мяса Приготовление, оформление и отпуск фирменных блюд из мяса (оформление заявки на сырье и продукты, составление технико-технологической карты, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	6
Тема 8.	Содержание	24
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы,	1.Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата,	6

дичи, кролика сложного ассортимента	эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	
	2. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 8. Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Решение ситуационных задач.	2
	Практическое занятие 9. Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Решение ситуационных задач.	2
	Практическое занятие 10. Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Решение ситуационных задач.	2
Лабораторная работа 13. Приготовление горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической	6	

	карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	
	<p>Лабораторная работа 14. Приготовление фирменных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск фирменных блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p> <p>(оформление заявки на сырье и продукты, составление технико-технологической карты, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	6
	<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</p> <p>1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>2. Составление схем (алгоритмов) приготовления блюд сложного ассортимента (по заданию преподавателя).</p> <p>4. Составление таблиц по определению дефектов и определению способов их устранения при приготовлении и реализации горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>5. Составление таблицы по подбору горячих соусов к блюдам: из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.</p>	2
	<p>Курсовая работа</p> <p>Тематика курсовых работ</p> <p>1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из жареной рыбы в ресторане 1 класса</p> <p>2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из мяса говядины жареного порционным куском в ресторане 1 класса</p> <p>3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из мяса птицы в ресторане 1 класса</p> <p>4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из мяса свинины крупным куском в ресторане 1 класса</p> <p>5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из рубленой массы рыбы в ресторане 1 класса</p> <p>6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из овощей в баре 1 класса</p> <p>7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из мяса свинины фаршированного в ресторане 1 класса</p> <p>8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из рыбы на овощной подушке в</p>	

<p>ресторане 1 класса</p> <p>9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления супа-пюре с гарниром в ресторане 1 класса</p> <p>10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из свинины жареной порционным куском в ресторане 1 класса</p> <p>11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из рыбы жареной в «соляной корочке» в ресторане высшего класса</p> <p>12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления вторых горячих блюд из тушеного мяса в ресторане 1 класса</p> <p>13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из рубленого мяса птицы в ресторане 1 класса</p> <p>14. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из макаронных изделий в баре 1 класса</p>	
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе</p> <p>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы.</p> <p>2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.</p> <p>5. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>8. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы).</p> <p>9. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции.</p> <p>10. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p>	<p>20</p>

Защита курсовой работы.	
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовой работой</p> <p>1. Введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование</p> <p>2. Разработка содержания основной части работы: сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p> <p>3. Разработка содержания основной части работы: сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам оборудования, современным способам подачи блюда</p> <p>4. Разработка начальных вариантов рецептов блюд</p> <p>5. Разработка практической части курсовой работы: разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт</p> <p>6. Разработка креативного оформления блюда.</p> <p>7. Разработка блок-схемы с учетом контрольно-критических точек.</p> <p>8. Расчет себестоимости блюда.</p> <p>9. Отработка фирменного блюда.</p> <p>10. Составление презентации.</p>	2
Промежуточная аттестация	6
<p>Учебная практика раздела 2</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Участие в технологическом процессе приготовления супов-пюре и прозрачных супов. Общие правила, последовательность приготовления. Подготовка сырья к кулинарному использованию. Виды оттяжек. Способы осветления бульона. Подбор гарниров к прозрачным супам. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>2. Участие в технологическом процессе приготовления производных соусов от красного и белого основных соусов, яично-масляных соусов (польский, голландский, соус майонез, соусы на уксусе) их производных. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>3. Участие в технологическом процессе приготовления блюд овощей и грибов. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из овощей и грибов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из овощей и грибов. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>4. Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>5. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>	60

<p>Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>6. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из рыбы, нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>7. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареного мяса крупным куском, порционными и мелкими кусками. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из мяса по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из жареного мяса. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>8. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рубленой массы (натуральной, котлетной, кнельной). Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из мяса по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из рубленого мяса. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>9. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареной и тушеной птицы и дичи (целиком и порционными кусками) и кролика. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p> <p>10. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из птицы, дичи и кролика по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.</p>	
<p>Производственная практика (итоговая) по модулю</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Участие в подготовке сырья для приготовления горячих блюд. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд.</p> <p>2. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия сырья, составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Участие в приемке по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Участие в подготовке к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования</p>	<p>144</p>

(комплектования), сервировки и творческого оформления вторых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

5. Участие в организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

6. Участие в упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

7. Участие в приготовлении прозрачных супов (консоме) из курицы, мяса говядины, рыбы. Приготовление оттяжек. Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске супов. Участие в разработке фирменных прозрачных супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

8. Участие в приготовлении гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.).

Определение качества гарниров по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд гарниров.

9. Участие в приготовлении супов-пюре, супов кремов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. супов биски. Определение качества супов-пюре по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске супов-пюре.

10. Участие в приготовлении супов региональных кухонь (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш). Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд супов.

11. Участие в приготовлении соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас.

- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.;

- соусов для паст: грибного, болонъезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;

- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов

Определение качества соусов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске соусов.

12. Участие в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента (овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, лука-порей фаршированного, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, сморчков со сливками, др.).

Определение качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов по органолептическим показателям. Участие в

порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

13. Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян (ризотто, паленты, лазаньи, пасты). Определение качества горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.

14. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления (яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц, сырного суфле, сыра жареного во фритюре). Определение качества горячих блюд яиц, творога, сыра сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд яиц, творога, сыра сложного приготовления.

15. Участие в приготовлении блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.

Приготовление пирога блинчатого, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей.

Определение качества горячих блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.

16. Участие в приготовлении блюд из рыбы отварной и жареной (варка на решетке, припускание целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками жарка на гриле (глубокая и поверхностная).

Определение качества горячих блюд из рыбы отварной и жареной сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из рыбы отварной и жареной сложного приготовления.

17. Участие в приготовлении блюд из рыбы жареной (жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле).

Определение качества горячих блюд из рыбы жареной сложного приготовления по органолептическим показателям.

Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из рыбы жареной сложного приготовления.

18. Участие в приготовлении блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы

(запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге и др.).

Определение качества горячих блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы сложного приготовления.

19. Участие в приготовлении блюд из морепродуктов сложного приготовления (моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; гребешков жареных; кальмаров фаршированных).

Определение качества горячих блюд из морепродуктов сложного приготовления по органолептическим показателям.

Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из морепродуктов сложного приготовления.

20. Участие в приготовлении блюд из мяса отварного и жареного (при низкотемпературной варке под вакуумом, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса).

<p>Определение качества горячих блюд из мяса отварного и жареного сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из мяса отварного и жареного сложного приготовления.</p> <p>21. Участие в приготовлении блюд из мяса жареного, запечённого (жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке и др.). Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске.</p> <p>Участие в разработке фирменного блюда из мяса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>22. Участие в приготовлении блюд из мяса рубленного, блюд из субпродуктов (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).</p> <p>Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске.</p> <p>23. Участие в приготовлении блюд из птицы порционным куском (жаренной утиной грудки, утиной ножки конфи, утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте. Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске.</p> <p>Участие в разработке фирменных блюд из мяса птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>24. Участие в приготовлении блюд из рубленой массы (суфле, рулетов из кнельной массы, кнелей из курицы).</p> <p>Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске .</p>	
Промежуточная аттестация по модулю	6
Всего	452

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием; производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
17. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
22. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2019. – 112 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; - подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; - технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; -приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; -технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

<p>рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p>

<p>выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p>

<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p>

	<p>с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
--	--	---

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № ___ от «___» _____ 202__
г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Смирнова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--------------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 386 часов,

в том числе в форме практической подготовки - 354 часа;

из них на освоение МДК – 236 часов;

в том числе самостоятельная работа - 14 часов;

на практики, в том числе: учебная - 36 часов;

производственная - 108 часов;

промежуточная аттестация (экзамен по профессиональному модулю) - 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК. 3.1-3.7 ОК 01 – 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	62	52	52	6	10		6			4	

ПК. 3.1-3.7 ОК 01 – 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	210	194	170	6	108		30			10
ПК. 3.1-3.7 ОК 01 – 10	Производственная практика	108	108						108		
	Промежуточная аттестация	6		6							
	Всего:	386	354	228	12	118	0	36	108	0	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		62
МДК.3.1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		56
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	16
	1. Классификация холодных блюд и закусок. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	12
	2. Характеристика сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Требование к качеству. Правила и сроки хранения. Получение сырья со склада по количеству и качеству. Документационное оформление.	
	3. Подготовка сырья к использованию. Подготовка овощей, квашеной капусты, горошка зеленого замороженного, грибов соленых, маринованных, кураги, изюма и др. Способы сохранения пищевой ценности. Взаимозаменяемость продуктов.	
	4. Современные способы тепловой обработки сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Способы сокращения потерь. Способы сохранения пищевой ценности. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции. Использование метода су-вид, техник молекулярной кухни.	
	5. Правила разработки фирменных холодных блюд и закусок. Этапы разработки.	
	6. Требования к организации хранения и подготовки к реализации полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ		4
Практическое занятие 1. Процессы приготовления и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Определение контрольно-критических точек при производстве холодных блюд и закусок согласно		2

	заданию. Определение режимов хранения для сырья, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	
--	--	--

	Практическое занятие 2. Разработка фирменного блюда Разработка фирменного блюда с применением современных способов приготовления. Составление ТТК.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	30
	1. Характеристика холодного цеха. Санитарные требования, предъявляемые к цеху. Ассортимент холодных блюд и закусок.	24
	2. Организация работы в холодном цехе по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Распределение задания поварам. Инструктирование персонала в области обеспечения качества и безопасности продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Нормативно-технологическая документация.	
	3. Виды, назначение технологического оборудования (холодильное оборудование). Правила безопасной эксплуатации и ухода.	
	4. Виды, назначение технологического оборудования (весоизмерительное, слайсер). Правила безопасной эксплуатации и ухода.	
	5. Виды, назначение технологического оборудования (универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ). Правила безопасной эксплуатации и ухода.	
	6. Виды, назначение технологического оборудования. Машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ. Правила безопасной эксплуатации и ухода.	
	7. Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	8. Правила размещения оборудования в холодном цехе. Требования системы ХАССП при организации холодного цеха.	
	9. Организация технологических линий по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в зависимости от мощности предприятия.	
	10. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в зависимости от мощности предприятия.	
11. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.		

	12. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3. Безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 4. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в холодном цехе разной мощности.	2
	Практическое занятие 5. Организация рабочих мест Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара по приготовлению, хранению и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1. 1. Составление схем подбора оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4
	Промежуточная аттестация	6
	Учебная практика раздела 1 Виды работ 1. Участие в подготовке оборудования, материалов, инструментов, инвентаря, сырья. Приемка сырья по количеству и качеству. Заполнение документации. Участие в разработке ассортимента блюд, адаптации, разработке рецептур холодных блюд и закусок.	6
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	210
	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	180
Тема	2.1. Содержание	14

Приготовление, оформление хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, вустершинский соус, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6
	2.Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3.Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1. Приготовление, оформление хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента Решение ситуационных задач.	2
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6	
Тема 2.2.	Содержание	32
Приготовление, оформление, подготовка к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента	1. Технологический процесс приготовления открыты (простых и сложных) бутербродов, закрытых (сандвичей) бутербродов, бутербродных тортов, горячих бутербродов (тартинки), крутонов, крутонов - муаль. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канпе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канпе, холодных закусок сложного ассортимента.	12
	2. Технологический процесс приготовления канпе. Правила выбора основных гастрономических	

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>
--	--

	<p>3. Технология приготовления фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>
	<p>4. Технология приготовления фуршетных закусок (веринов)и др. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>
	<p>5.Технология приготовления фуршетных холодных закусок (карпаччо (из мяса и рыбы), тартара, хумуса).</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Технология приготовления, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селечного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Условия и сроки хранения.</p>

	<p>6.Технология приготовления паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Технология приготовления террина. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
	Практическое занятие 2. Разработка новых (фирменных) канапе, холодных закусок сложного ассортимента Разработка новых (фирменных) канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составление ТТК.	2
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление холодных закусок сложного ассортимента Приготовление паштетов и терринов.	6
	Лабораторная работа 3. Приготовление канапе, холодных закусок Приготовление канапе, веринов, холодных закусок (топас, фингер фуд , оволакто)	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление новых (фирменных) канапе, холодных закусок сложного ассортимента Приготовление, оформление фирменных канапе и холодных закусок	6
Тема 2.3.	Содержание	28

Приготовление, оформление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных овощей, из грибов, винегретов, фруктов. Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Условия и сроки хранения.	8
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из круп, макаронных изделий. Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Условия и сроки хранения.	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Условия и сроки хранения.	
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из мяса, птицы и дичи, субпродуктов, несмешанных. Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
Практическое занятие 3. Разработка новых (фирменных) салатов сложного ассортимента Разработка новых (фирменных) салатов сложного ассортимента. Составление ТТК.	2	
Лабораторная работа 5. Приготовление винегретов, салатов из овощей, грибов, макаронных изделий, круп, фруктов сложного ассортимента	6	

	Приготовление, оформление винегретов, салатов из овощей, грибов, макаронных изделий, круп, фруктов сложного ассортимента	
--	--	--

		Лабораторная работа 6. Приготовление салатов из рыбы, мяса, мяса птицы, теплых салатов сложного ассортимента Приготовление, оформление салатов из рыбы, мяса, мяса птицы, теплых салатов сложного ассортимента	6
		Лабораторная работа 7. Приготовление новых (фирменных) салатов закусок сложного ассортимента Приготовление, оформление фирменных салатов сложного ассортимента	6
Тема	2.4.	Содержание	10
Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента		1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из овощей, яиц сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
		2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из сыра, творога, сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
		Лабораторная работа 8. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента Приготовление, оформление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента	6
Тема	2.5	Содержание	26

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками)). Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
	2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (рулеты из рыбы). Правила оформления и отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	3. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
	Практическое занятие 4. Разработка новых (фирменных) холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Разработка новых (фирменных) холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составление ТТК.	2
Лабораторная работа 9. Приготовление заливных блюд из рыбы Приготовление заливных блюд из рыбы и морепродуктов	6	
Лабораторная работа 10. Приготовление холодных закусок из рыбы Приготовление рулетов из рыбы	6	
Лабораторная работа 11. Приготовление новых (фирменных) холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление новых (фирменных) холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	6	

	сложного ассортимента.	
--	------------------------	--

Тема	2.6 Содержание	30
Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента	<p>1. Технология приготовления заливного из мяса. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса сложного ассортимента.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	10
	<p>2. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса (поросенок фаршированный целиком, баранья нога шпигованная) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>3. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса (свиная корейка на ребрышках, мясо шпигованное) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>4. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса (рулеты с гарниром) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса</p>	

	<p>сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>
--	---

	<p>5. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса (холодцов, студней, зельцев, сальтисонов). Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	Тематика практических и лабораторных занятий	20
	<p>Практическое занятие 5. Разработка новых (фирменных) холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента</p> <p>Разработка новых (фирменных) холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента. Составление ТТК.</p>	2
	<p>Лабораторная работа 12. Приготовление заливных блюд из мяса</p> <p>Приготовление заливных блюд из мяса</p>	6
	<p>Лабораторная работа 13. Приготовление холодных закусок из рыбы</p> <p>Приготовление, оформление холодных закусок из мяса</p>	6
	<p>Лабораторная работа 14. Приготовление новых (фирменных) холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента.</p> <p>Приготовление новых (фирменных) холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента.</p>	6
Тема 2.7	Содержание	24
Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<p>1. Технология приготовления заливного из мяса птицы.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса птицы и дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	10

	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы) и др. с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком и др.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (рулетки, рулеты из птицы) и др. с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
--	--	--

	Тематика практических и лабораторных занятий	14
	Практическое занятие 5. Приготовление блюд из мяса птицы, дичи Решение ситуационных задач	2
	Лабораторная работа 15. Приготовление заливных блюд из мяса птицы, дичи Приготовление заливных блюд из мяса	6
	Лабораторная работа 16. Приготовление холодных блюд из мяса птицы, дичи Приготовление, оформление холодных закусок из мяса птицы, дичи	6
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 1. Составление технологической схемы приготовления салатов (по заданию преподавателя). 2. Составление таблиц «Требования к качеству холодных закусок, сроки реализации». 3. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд из рыбы, сроки реализации». 4. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд из мяса, сроки реализации». 5. Составление технологических карт на сложные холодные блюда из мяса, мяса птицы, рыбы и нерыбного водного сырья.	10
	Промежуточная аттестация	6
	Учебная практика раздела 2 Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления соуса майонеза с корнионами, маринада овощного с томатом. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Участие в технологическом процессе приготовления канапе с сыром и окороком, помидор, фаршированных грибами. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 3. Участие в технологическом процессе приготовления салата рыбного, салата мясного. Определение качества салатов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 4. Участие в технологическом процессе приготовления жареной рыбы под маринадом, рыбы заливной с гарниром. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 5. Участие в технологическом процессе приготовления заливного из птицы, паштета из печени. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	30

Производственная практика (итоговая) по модулю**Виды работ**

1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями.

Участие в приемке сырья по количеству и качеству, организации хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

2. Принять участие в разработке холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Принять участие в адаптации, разработке холодных блюд и закусок сложного ассортимента.

3. Приготовление холодных соусов основе уксуса, соусов основе растительного масла, горчичного порошка.

Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.

4. Участие в приготовлении канапе в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.

5. Участие в приготовлении закусок топас, оволакто, фингер фуд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.

6. Участие в приготовлении паштетов, терринов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.

7. Участие в приготовлении верринов, холодных закусок (тартар из мяса, рыбы) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.

<p>8. Участие в приготовлении салатов из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, фруктов, теплых салатов. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>9. Участие в приготовлении салатов из рыбы и морепродуктов. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>10. Участие в приготовлении салатов из мяса, мяса птицы, субпродуктов. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>11. Участие в приготовлении холодных блюд и закусок овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>12. Участие в приготовлении заливных блюд из рыбы. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>13. Участие в приготовлении рулетов из рыбы, рыбы фаршированной. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>14. Участие в приготовлении блюд и закусок из морепродуктов. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>15. Участие в приготовлении заливных блюд из мяса, субпродуктов . Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>16. Участие в приготовлении поросёнка фаршированного целиком, мяса шпигованного, рулетов из мяса. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	
--	--

<p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>17. Участие в приготовлении галантин из птицы.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p> <p>18. Участие в приготовлении курицы фаршированной.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	
Промежуточная аттестация	6
Всего	386

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; **техническими средствами:** компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием; производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

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

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

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

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.
10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.
12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.
13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва: Академия, 2018. — 240 с.
14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.
17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.
18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва: Академия, 2019. — 128 с.
19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. — 288 с.
20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
21. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.
24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствует установленным требованиям правил и норм;</p> <p>подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные холодные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные салаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по</p>

		профессиональному модулю
--	--	-----------------------------

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные канапе, холодные закуски сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по

		профессиональному модулю
--	--	-----------------------------

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные блюда из мяса, домашней птицы, дичи соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Блюда разработаны и адаптированы с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по

		профессиональному модулю
--	--	-----------------------------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по</p>

		профессиональному модулю.
--	--	------------------------------

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по</p>

		профессиональному модулю
--	--	-----------------------------

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по</p>

		профессиональному модулю
--	--	-----------------------------

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по</p>

		профессиональному модулю
--	--	-----------------------------

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках</p>	<p>на и</p> <p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере</p>	<p>в</p> <p>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по</p>

		профессиональному модулю
--	--	-----------------------------

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Баландина Л.С., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД.4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--------------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **268** часов,

в том числе в форме практической подготовки - 246 часов;

из них на освоение МДК – 144 часов;

в том числе самостоятельная работа - 4 часов;

на практики, в том числе:

учебная практика – 36 часов;

производственная - 72 часа;

промежуточная аттестация (экзамен по профессиональному модулю) - 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
ПК 4.1 ПК 4.6 ОК 01-07 ОК 09-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	42	42	6	10		6				2

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01-07 ОК 09-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	140	132	108	6	66		30			2
ПК 4.1- 4.6 ОК 01-07 ОК 09-11	Производственна я практика (итоговая по модулю)	72	72						72		
	Промежуточная аттестация	6		6							
	Всего:	268	246	156	12	76		36	72		4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		50
МДК.4.1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		44
Тема 1.1.	Содержание	8
Классификация, ассортимент и адаптация и разработка сложных холодных и горячих десертов, напитков	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	4
	2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов, напитков. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов, напитков соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление меню.	2
	Практическое занятие 2. Адаптация и разработка рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Адаптация и разработка рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных	2

	категорий потребителей, методов обслуживания. Составление ТТК.	
--	--	--

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	14
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента Продукции. Предварительная подготовка к использованию плодов, ягод /свежих, быстрозамороженных, сушеных/, сливок, сметаны, яиц при приготовлении сложных десертов. Температурный и санитарный режимы их предварительной подготовки.	12
	2. Предварительная подготовка к использованию желирующих веществ: крахмала /картофельного, кукурузного/; студнеобразователей /агара, желатина, пектина/ при приготовлении сложных десертов.	
	3. Предварительная подготовка к использованию пищевых добавок: пищевых кислот; пищевых красителей /натуральных, растительных, синтетических/; пищевых ароматических эссенций.	
	4. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.	
	5. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	
	6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Документация, используемая в поп при организации процессов приготовления десертов.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
Практическое занятие 3. Процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков. Определение последовательности этапов приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание	14
	1. Виды, назначение технологического оборудования, весоизмерительных приборов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	10
	2. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и	

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация и техническое оснащение рабочих мест при приготовлении, хранении, отпуске холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Рациональное размещение оборудования инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	
	5. Организация работы поваров при приготовлении и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
Практическое занятие 5. Подбор технологического оборудования по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Составление таблицы: «Подбор оборудования и инвентаря для приготовления десерта»/по заданию преподавателя/ Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных холодных десертов, напитков»	2	
Промежуточная аттестация	6	
Учебная практика раздела 1 Виды работ 1.Участие в подготовке оборудования, материалов, инструментов, инвентаря, сырья, организации рабочих мест. Участие в приемке сырья по количеству и качеству, взвешивании. Заполнение документации. Участие в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, адаптации, разработке рецептов холодных блюд и	6	

закусок.		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		140
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		110
Тема 2.1.	Содержание	56
Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<p>1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Процессы, происходящие при карамелизации, заваривании крахмала.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления соусов, используемых при приготовлении и отпуске сложных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества полуфабрикатов. Температурный и санитарный режим приготовления.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для сложных десертов: сиропов, фруктово-ягодных пюре, используемых при приготовлении и отпуске сложных десертов.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод сушеных и консервированных, из плодов и ягод свежих и замороженных.</p> <p>Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.</p> <p>4. Технология и методы приготовления сложных желированных холодных десертов: киселей,</p>	18

	желе, муссов, торта из замороженного мусса, самбуков. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
--	---	--

5. Технология и методы приготовления сложных желированных холодных десертов: кремов, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
6. Технология и методы приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача.	
7. Технология и методы приготовления сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
8. Технология и методы приготовления сложных замороженных холодных десертов: мороженого с сиропом, мороженое ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз», парфе, сорбета, цитрусового льда с ягодами, граните. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
9. Технология и методы приготовления сложных замороженных холодных десертов: бланманже, панакоты. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	38
Практическое занятие 1. Разработка холодных десертов сложного ассортимента Разработка холодных десертов сложного ассортимента. Составление ТТК.	2
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента. Приготовление киселей, желе, муссов, кремов.	6
Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента Приготовление террина, щербета.	6

	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента Приготовление пая, тирамису, чизкейков.	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента Приготовление парфе, мороженого, сорбета.	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента Приготовление бланманже, панакоты.	6
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента Приготовление фирменных холодных десертов.	6
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	22
	1. Технология, методы приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, блюд из яблок, груш, гренок, корзиночек с плодами и ягодами. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	8
	2. Технология и методы приготовления сложных горячих десертов: суфле, овощных кексов, снежков из шоколада. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
	3. Технология и методы приготовления сложных горячих десертов: фондана, брауни. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	4. Технология и методы приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, фламбе, десертов «с обжигом». Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	

	Практическое занятие 2. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента Решение ситуационных задач.	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента Приготовление суфле, пудингов, из яблок, груш.	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента Приготовление фондана, брауни, фондю, фламбе.	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	14
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технология и методы приготовления морсов, квасов.	6
	2. Технология и методы приготовления безалкогольных коктейлей. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
	3.Технология и методы приготовления холодных пуншей, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи и др. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Решение ситуационных задач.	2

	Лабораторная работа 9. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Приготовление холодных безалкогольных коктейлей и напитков.	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Особенности технологии и методы приготовления кофе, чая, шоколада. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности.	4
	2. Особенности технологии и методы приготовления напитков с вином, горячего пунша, глинтвейна, сбитня. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 10. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента Приготовление горячих напитков.	6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 1. Составление технологической схемы приготовления холодных десертов/по заданию преподавателя/. 2. Составление технологической схемы приготовления горячих десертов/по заданию преподавателя/. 3. Составление технологической схемы приготовления холодных напитков /по заданию преподавателя/. 4. Составление технологической схемы приготовления горячих напитков /по заданию преподавателя/.		2
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю		6

<p>Учебная практика раздела 2 Виды работ</p> <p>1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных десертов, сложного ассортимента сложного ассортимента (киселей, желе), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>2. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных десертов, сложного ассортимента сложного ассортимента (кремов, муссов), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления горячих десертов сложного ассортимента (гурьевской каши, блюд из яблок, пудингов и запеканок), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>4. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных напитков (морсы, квасы, крушоны) сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления горячих напитков (чай, кофе эспрессо, кофе по-варшавски, кофе латте, кофе латте макиато), сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>30</p>
<p>Производственная практика итоговая по модулю Виды работ</p>	<p>72</p>

1. Ознакомление с работой холодного цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря холодного цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки оборудования, инвентаря, сырья и продуктов к использованию при приготовлении сложных десертов. Расчет сырья для приготовления десертов. Участие в технологическом процессе расчета и приготовления самбуков.
2. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима холодных десертов: Панна – Котты, бланманже. Участие в определении степени готовности и качества.
3. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: терринов, щербетов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.
4. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: холодных суфле. Участие в определении степени готовности и качества.
5. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: тирамису. Участие в определении степени готовности и качества.
6. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: чизкейка. Участие в определении степени готовности и качества.
7. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных замороженных холодных десертов: мороженого с сиропом, мороженое ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз», сорбета. Участие в определении степени готовности и качества. Участие в разработке и адаптации холодных десертов сложного ассортимента.
8. Ознакомление с работой горячего цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря горячего цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении сложных горячих десертов. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячего десерта десертов: суфле. Участие в определении степени готовности и качества
9. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячих десертов (фондана, брауни). Участие в определении степени готовности и качества.
10. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, фламбе. Участие в определении степени готовности и качества. Участие в разработке и адаптации холодных десертов сложного ассортимента.
11. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима холодных напитков (пуншей, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи и др). Участие в определении степени готовности и качества.

<p>12. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима горячих напитков (напитков с вином, горячего пунша, глинтвейна, сбитня). Участие в определении степени готовности и качества.</p> <p>Участие в консультировании потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	6
Итого	268

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2019. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2019. – 80 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 398 с.
13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.
14. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
15. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с.
16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО/ Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с.
17. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.
18. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 304 с.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.
20. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.
21. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.
22. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2021. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2020.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020. - 808с.
18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2020. – 544 с.
19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК;</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные десерты сложного по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие десерты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления горячих напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Десерты и напитки разработаны и адаптированы с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

руководством, клиентами		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	

<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>	
--	---	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК. 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК. 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК. 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
--------------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 366 часов,

в том числе в форме практической подготовки - 332 часа;

из них на освоение МДК – 180 часов;

в том числе самостоятельная работа - 10 часов;

на практики, в том числе: учебная - 72 часов;

производственная - 108 часов;

промежуточная аттестация (экзамен по профессиональному модулю) - 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузок, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
ПК 5.1 ПК 5.6 ОК 1-7 ОК 9-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	62	52	46	6	12	-	12				4

ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 1-7 ОК 9-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	190	172	124	12	74	-	60			6
	Производственная практика	108	108						108		
	Промежуточная аттестация по профессионально му модулю	6		6							
	Всего:	366	332	176	18	86	0	72	108		10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		62
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		50
Тема 1.1. Классификация, ассортимент, адаптация и разработка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	12
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	6
	2. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	
	3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация и разработка рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке и нарезки овощей и грибов. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей	2
	Практическое занятие 2. Оформление нормативной и сопроводительной документации. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.	2
	Практическое занятие 3. Разработка новых рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2

	Составление ТТК.	
--	------------------	--

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	6
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Процессы, протекающие при приготовлении различных видов теста, отделочных полуфабрикатов и при выпечке.	
	3. Способы разрыхления при приготовлении различных видов теста.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	4
	2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Организация рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2
	Практическое занятие 5. Техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Подбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	14
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
	2. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	

	3. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	
	4. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	5. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	6. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
	Внеурочная (самостоятельная работа) раздела 1	4
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Составление схемы классификации изделий из теста.	
	Промежуточная аттестация	6
	Учебная практика раздела 1 Виды работ Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	12
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	190
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	130
Тема 2.1.	Содержание	16

<p>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>1. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.</p> <p>Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Темперированные шоколада.</p>	8
	<p>3. Карамель: виды (карамельная масса с патокой: ливная, атласная, пластичная, карамельная масса без патоки, карамельный клей, кандир, нугатин, нугатин с кунжутом), правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Марципан, правлине, посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
	<p>4 Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные)..</p> <p>Муссы: «Пат-а-бомб», шоколадный мусс со взбитыми белками, мусс творожный ванильный, творожный апельсиновый.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	
<p>Практическое занятие 1. Работа с кондитерским мешком, корнетиком</p> <p>Освоение навыков работы с корнетиком и кондитерским мешком.</p>	2	

	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов Приготовление кремов, помады, глазури, карамели	6
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	20
	1. Технология приготовления дрожжевого теста (опарным и безопарным способом) Приготовление слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.	6
	2. Приготовление изделий из дрожжевого и слоеного дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление праздничного хлеба. Способы формования мелкоштучных штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества.	
	3. Технология приготовления пресного теста, пресного слоеного (тесто фило, тесто Кора) и изделий из него. Способы формования мелкоштучных штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Условия и сроки хранения. Оценка качества.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое занятие 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Решение ситуационных задач	2
	Лабораторная работа 2. Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления Приготовление изделий из дрожжевого, слоеного дрожжевого теста, пресного слоеного теста.	6
Лабораторная работа 3. Приготовление праздничного хлеба Приготовление праздничного хлеба	6	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание	54
	1.Классификация бездрожжевого теста. Бисквитный полуфабрикат (Бисквит «Джоконда», бисквит с какао-порошком, с орехами, с изюмом, с изюмом и орехами, бисквит со сливочным маслом, бисквит с маслом и какао-порошком, бисквит «Прага», бисквит шоколадный без муки, бисквит «Генуаз», «Даккуаз»). Приготовление изделий из бисквитного полуфабриката. Дефекты бисквитного теста и полуфабриката, изделий из него.	16

	<p>2. Песочный полуфабрикат (полуфабрикат песочный с орехами, с какао-порошком, с орехами и какао-порошком, песочный творожный, «Бризе», «Бретон», «Сабле». Дефекты песочного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения.</p> <p>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Сроки хранения.</p>	
	<p>3. Воздушный полуфабрикат (Воздушно-ореховый, воздушно-ореховый с мукой, меренга шведская, меренга французская. Миндальный полуфабрикат. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Сроки хранения.</p>	
	<p>4. Заварной полуфабрикат (паташу). Приготовление изделий из заварного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты и причины их возникновения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Сроки хранения.</p>	
	<p>5 Пряничный полуфабрикат (сырцовый, заварной). Изделия из пряничного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты и причины их возникновения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Сроки хранения</p>	
	<p>6. Блинчатое (п/ф блинчики), вафельное тесто (листовое вафельное тесто, сахарное вафельное тесто, вафельное тесто с какао, сметанное вафельное тесто). Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты и причины их возникновения.</p> <p>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Сроки хранения</p>	
	<p>7. Тюлипное тесто, сахарное тесто (сахарное тесто с орехами). Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты и причины их возникновения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>	
	<p>8. Крошковый полуфабрикат (п/ф «Дачный», «Особый», «Любительский». Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей, полуфабрикат теграл бисквит, Biscamix, Vero Extra Cake Mix, Double Choc Mix, Vipan) . Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты и причины их возникновения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Сроки хранения</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>38</p>

	Практическое занятие 3. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Разработка фирменных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
	Лабораторная работа 4. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката	6
	Лабораторная работа 6. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление мучных кондитерских изделий из блинчатого, вафельного, пряничного полуфабриката	6
	Лабораторная работа 9. Приготовление фирменных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
Тема 2.4.	Содержание	22
Приготовление и подготовка к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	8
	2.Технология приготовления праздничных тортов, пирожных. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Сроки хранения.	
	3. Правила монтажа праздничных тортов.	
	4.Способы и приемы отделки праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое занятие 4. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента Решение ситуационных задач	2
	Лабораторная работа 10. Приготовление пирожных сложного ассортимента Приготовление пирожных сложного ассортимента	6
	Лабораторная работа 11. Приготовление тортов сложного ассортимента Приготовление пирожных сложного ассортимента	6

<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</p> <p>1. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого и слоеного дрожжевого теста и изделий из него по заданию преподавателя/.</p> <p>2. Составление технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий ассортимента по заданию преподавателя.</p> <p>3. Составление технологической схемы приготовления тортов сложного ассортимента /по заданию преподавателя.</p> <p>4. Составление технологической схемы приготовления пирожных ассортимента /по заданию преподавателя.</p>	6
<p>Промежуточная аттестация</p>	12
<p>Учебная практика раздела 2</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Участие в приготовлении отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Участие в оценке качества отделочных полуфабрикатов, организации хранения.</p> <p>2. Участие в приготовлении дрожжевого и слоеного дрожжевого теста и изделий из него. Участие в оценке качества, организации хранения.</p> <p>3. Участие в приготовлении пресного слоеного теста изделий из него. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.</p> <p>4. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из бисквитного, песочного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.</p> <p>5. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из воздушного, заварного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.</p> <p>6. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из пряничного, вафельного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.</p> <p>7. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из крошкового полуфабриката, блинчатого и тюлипного теста, полуфабриката на основе промышленных смесей. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.</p> <p>9. Участие в приготовлении пирожных сложного ассортимента. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.</p> <p>10. Участие в приготовлении пирожных сложного ассортимента. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации</p>	60
<p>Производственная практика итоговая по модулю</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Участие в технологическом процессе приготовления фаршей, отделочных полуфабрикатов (сиропов, помад, глазурей, мастики. Участие в темперировании шоколада. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	108

Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.

2. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов (карамели, марципана, пралине, посыпки). Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.

3. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов: желе на желатине, агаре, пектине. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.

4. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов: кремов сливочных, белковых, заварных, из молочных продуктов, комбинированных. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.

5. Участие в технологическом процессе приготовления изделий из дрожжевого слоеного, пресного слоеного теста. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в разработке ассортимента хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.

6. Участие в технологическом процессе приготовления праздничного хлеба. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.

7. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката (миниролетики, капкейки, маффины). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.

8. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката (Твиль миндально – апельсиновый, корзиночка с фруктовой начинкой). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.

9. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного полуфабриката (пряничного домика). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
10. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального полуфабриката (меренги , печенье миндальное) . Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
11. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката (пирожное «Шу» «Эклеры»). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
12. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из блинчатого, вафельного теста (трубочки из вафельного теста). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
13. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из тюлипного и сахарного теста. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
14. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из смесей промышленного производства. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
15. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных (птифуры, твиль, шоколадного печенья с пряностями, брауни, макарони). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
16. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных (шоколадных трюфелей, Пирожное бисквитное с баварским, шоколадным и клубничным кремом «Варштайн», Пирожное «Красная смородина»). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.
- Участие в разработке авторских мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
17. Участие в технологическом процессе приготовления тортов массового производства. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со

Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. 18. Участие в технологическом процессе приготовления литежных, фигурных, фирменных тортов. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	6
Итого	366

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

Академия, 2019. – 240 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
25. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) соответствуют установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,</p>	<p>технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует требованиям,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>предъявляемым к процессу; приготовленные мучные кондитерские изделия сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные пирожные и торты сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента разработаны с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для

<p>потребителей</p>		<p>самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

	<p>полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю
--	---	--

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

<p>социального и культурного контекста</p>	<p>действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная</p>

		<p>аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на экзамене по МДК;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам;- заданий экзамена профессиональному модулю
--	--	---

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; – адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); – составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Баландина Л.С., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию

<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
---------------------	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **110** часов,

в том числе в форме практической подготовки - **58** часов;

из них на освоение МДК – **96** часов;

в том числе самостоятельная работа - **2** часа;

на практики, в том числе: производственная - **108** часов;

промежуточная аттестация (экзамен по профессиональному модулю) - **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.								
				Обучение по МДК				Практики		консультации	Самостоятельная работа	
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 6.1-6.3 ОК 1-7 ОК 9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	75	38	74	6	38						1
ПК 6.4, 6.5 ОК 1-7 ОК 9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	35	20	34	6	4	16					1
ПК 6.1-6.5 ОК 1-7 ОК 9-11	Производственная практика	108	108						108			
	Промежуточная аттестация	6		6								
	Всего:	224	166	114	12	42	16		108			2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		75
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		74
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	10
	1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей.	6
	2. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.	
	3. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Взаимодействие подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания	2
Практическое занятие 2. Структура производственных помещений организаций питания различного типа, класса, формы обслуживания Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, класса, формы обслуживания	2	
Тема 1.2.	Содержание	10

Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	1. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Факторы учитываемые при составлении меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента.	4
	2. Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3. Разработка меню Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.	2
	Практическое занятие 4. Разработка меню Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.	2
	Практическое занятие 5. Расчет энергетической ценности Произвести расчет энергетической ценности блюда.	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	10
	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных	4

	хищений. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства .	
--	---	--

	<p>2. Виды материальной ответственности. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	<p>Практическое занятие 6. Расчет сырья в соответствии с программой Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой).</p>	2
	<p>Практическое занятие 7. Инвентаризация товарных запасов Составление инвентаризационной описи.</p>	2
	<p>Практическое занятие 8. Инвентаризация товарных запасов Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p>	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	8
	<p>1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p>	4
	<p>2. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4

	<p>Практическое занятие 9. Распределение обязанностей между персоналом в предприятиях общественного питания</p> <p>Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»</p> <p>Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.</p>	2
	<p>Практическое занятие 10. Управление производственным персоналом</p> <p>Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.</p> <p>Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.</p>	2
<p>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Содержание</p>	16
	<p>1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей (оперативное планирование). Основные расчеты для составления производственной программы (определение количества блюд, разбивка блюд по ассортименту). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа.</p>	6
	<p>2. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.</p>	
	<p>3. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Режим труда и отдыха.</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	10
	<p>Практическое занятие 11. Оперативное планирование работы предприятий общественного питания</p> <p>Проведение основных производственных расчетов</p>	2

	Практическое занятие 12. Оперативное планирование работы предприятий общественного питания. Составление плана-меню	2
	Практическое занятие 13. Оперативное планирование работы предприятий общественного питания Расчет сырья по массе брутто. Составление требования-накладной.	2
	Практическое занятие 14. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства Составление калькуляционной карточки на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.	2
	Практическое занятие 15. Расчет численности поваров, учет рабочего времени Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	10
	1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Прибыль, рентабельность. Методика расчета основных производственных показателей. Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки.	4
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6

	Практическое занятие 16. Основные производственные показатели Расчет производственной мощности, расчет товарооборота, производительности труда	2
	Практическое занятие 17. Оформление документов Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов, акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников, дневного заборного листа.	2
	Практическое занятие 18. Разработка нормативно-технологической документации Разработка технико-технологической карты	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	4
	1.Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 19. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организации питания	2

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		1
<p>1.Изучение отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <p>2.Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>3.Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p>		
Промежуточная аттестация		6
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		35
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		34
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	6
	1.Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	4
	2.Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 20. Контроль качества продукции и услуг	2

	Определение контрольно-критических точек. Заполнение журнала бракеража	
--	---	--

Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание	6
	1. Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.	4
	2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 21. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		1
1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление схем приготовления блюд и изделий 2. Составление таблиц (подбор соусов и гарниров; сроки хранения и реализации различных групп блюд) 		

<p>3. Написание рефератов, сообщений 4. Решение ситуационных задач</p>	
<p>Промежуточная аттестация</p>	6
<p>Курсовая работа Тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 	

<p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>	
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. 2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. <p>Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 7. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы); - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции. 8. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. <p>Защита курсовой работы.</p>	<p>16</p>
<p>Производственная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление характеристики организации (предприятия) общественного питания: название, адрес, режим работы, организационно-правовая форма, учредительные документы, специализация, вид, тип, класс (ГОСТ Р 50762-2007), миссия, цели и задачи; особенности обслуживания, перечень предоставляемых услуг, контингент посетителей, особенности внешней среды и её влияние на деятельность предприятия. 2. Участие в разработке ассортимента продукции общественного питания. 3. Анализ структуры предприятия, характеристика основных участков, цехов, отделений. 4. Ознакомление с нормативно-правовой и технической документацией структурного подразделения, его специализацией, анализ организации рабочих мест. 5. Участие в разработке организационной структуры управления предприятия с учетом его организационно-правовой 	<p>108</p>

<p>формы. Составление схемы организационной структуры управления. Определение функций структурных подразделений.</p> <p>6. Участие в разработке квалификационных требований и должностных инструкций для основных категорий работников организации в соответствии со штатным расписанием и организационной структурой управления.</p> <p>7. Анализ системы материальной ответственности на предприятии общественного питания, характеристика индивидуальной и бригадной форм ответственности.</p> <p>8. Участие в составлении проекта договора о полной материальной ответственности.</p> <p>9. Ознакомление с правилами приема на работу. Ознакомление с системой адаптации и развития сотрудников предприятия и обучением персонала в организации.</p> <p>10. Ознакомление с организацией процесса оценки деятельности персонала: порядок проведения аттестации различных категорий работников. Изучение положения об аттестации.</p> <p>11. Анализ форм мотивации и стимулирования персонала организации.</p> <p>12. Разработка проекта положения о материальном стимулировании работников предприятия.</p> <p>13. Характеристика основных групп нормативно-технологической и организационно-распорядительной документации на предприятии общественного питания. Участие в составлении различных видов документов</p> <p>14. Анализ требований к организации режима труда и отдыха на предприятии общественного питания.</p> <p>15. Анализ различных видов графиков выхода на работу и возможности их применения на предприятии общественного питания. Составление графиков выхода на работу производственного персонала и работников зала.</p> <p>16. Анализ системы контроля в деятельности предприятия. Изучение функций, прав и обязанностей контролирующих организаций и работников предприятия при проведении контрольных проверок. Оформление результатов контроля. Порядок ведения контрольного журнала.</p> <p>17. Анализ показателей эффективности на предприятии общественного питания: прибыль от реализации продукции, рентабельность продаж и др.</p> <p>18. Участие в процессе ценообразования на предприятии, определение состава продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>19. Составление калькуляционной карточки на готовое блюдо.</p>	
Итого	224

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 320 с

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

10. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

11. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

12. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

13. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 398 с.

14. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

15. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

16. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

17. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

19. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

20. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2022. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2022. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; меню составляет в соответствии установленными требованиями.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>

<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Составляет рациональные графики работы исполнителей, составляет ежедневные планы работы исполнителей по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; рассчитывает экономические показатели деятельности структурного подразделения организации по установленной методике.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Планирует основные показатели деятельности организации по установленной методике с учетом заданной ситуации и поставленных задач; выполняет расчеты по основным экономическим показателям деятельности структурного подразделения по установленной методике; рассчитывает выход продукции в ассортименте по установленной методике; учетно-отчетная документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией оформлена в соответствие с нормативными требованиями и требованиями делопроизводства.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 6.4.</p>	<p>Оформляет документы</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>(табель учета рабочего времени, графики выхода на работу и др.) в соответствие с установленными требованиями и с учетом заданной ситуации; распределяет обязанности между исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации; распределяет задания между работниками в зависимости от их умений и компетенций; осуществляет контроль за соблюдением работниками требований к качеству выполнения работ и оказания услуг в соответствие с установленными требованиями; Контролирует и оценивает выполнения заданий исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации. Производит расчет заработной платы по установленной методике.</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Осуществляет инструктирование, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте в соответствии с принятыми инструкциями на предприятии общественного питания. Осуществляет обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни с учетом квалификации работников.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной</p>

		практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;
--	--	--

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на</p>

	<p>соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
--	---	--

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий:</p>

<p>учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>- для практических/ лабораторных занятий; -производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; -производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; -производственной практики;</p>

	рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;
--	---------------	--

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую</p>	<p>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>деятельность профессиональной сфере</p>	<p>в зрания возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>	<p>выполнения заданий: - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;</p>
--	--	---

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (Повар)**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)**

и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК.7.4.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления простой горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой простой горячей кулинарной продукции
уметь	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления простой горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

<p>знать</p>	<p>ассортимент простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства простых супов, блюд из овощей, грибов и сыра; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простых супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд; правила выбора вина и других алкогольных напитков для простых горячих соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; варианты сервировки, оформления и способы подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; температуру подачи простых горячих блюд и соусов; основные оценки качества горячей простой кулинарной продукции; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для простых горячих блюд и соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой горячей кулинарной продукции; температуру подачи простых горячих блюд и соусов.</p>
--------------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **476** часов,

в том числе в форме практической подготовки - **438** часов;

из них на освоение МДК – **218** часов;

в том числе самостоятельная работа - **20** часов;

на практики, в том числе: учебная - **108** часов;

производственная - **144** часа;

промежуточная аттестация (экзамен по профессиональному модулю) - **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузок, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК. 7.1-7.5 ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 1. Приготовление несложных блюд и кулинарных изделий	326	294	198	12	90			108			20
ПК 7.1-7.5 ОК 01 – 07, 09,10	Производственная практика	144	144							144		
	Промежуточная аттестация	6		6								
	Всего:	476	90	204	12	90			108	144		20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Приготовление несложных блюд и кулинарных изделий		326
МДК. 07.01 Технология приготовления несложных блюд и кулинарных изделий		218
Тема 1.1.	Содержание	6
Способы кулинарной обработки	<p>1. Введение. Термины, определения (блюдо, кулинарная продукция, кулинарный полуфабрикат, полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарная готовность, мучное кулинарное изделие, отходы, потери, рецептура продукции общественного питания).</p> <p>2. Характеристика основных способов кулинарной обработки. Классификация и характеристика способов механической кулинарной обработки (сортировка, очистка, измельчение, нарезка, просеивание, прессование, формование, дозирование, рыхление и др.). Классификация и характеристика способов тепловой обработки (варка (приготовление на водяной бане (бэн Мари); жарка (основным способом, во фритюре; на гриле(под источником тепла, над источником тепла, между источниками тепла). Комбинированные способы тепловой обработки: тушение (коричневое, белое, (daubiere, доб (en daube; запекание (гратен). Вспомогательные способы тепловой обработки. Бланширование для получения белого мяса, опаливание, пассирование. Приготовление на сковороде вок, приготовленная на пару, соте, деглясирование, папильот, в пергаменте, рукаве ,барбекю,в микроволновой печи, фламбирование, приготовление в вакууме, обработка в пламени газовой горелки, подпекание.</p> <p>3. Процессы, формирующие качества продукции общественного питания.</p>	6
Тема 1.2.	Содержание	16
Технология приготовления несложных супов.	<p>1. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Под-готовка гарниров (виды нарезки овощей, пассирование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий); приготовление мучной пассировки; последовательность закладки продуктов. Общие правила отпуска супов и предприятий питания разного типа. Технология приготовления бульона костного, мясного, мясо-костного. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.</p>	8

	2. Технология приготовления щей, борщей. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	3. Технология приготовления рассольников, солянок. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	4. Технология приготовления супов заправочных из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых; молочных. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по теме «Супы»	2
	Лабораторная работа 1. «Приготовление несложных супов»	6
Тема 1.3. Приготовление несложных соусов	Содержание	14
	1.Классификация соусов. Технология приготовления соуса красного основного. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	6
	2.Классификация соусов. Технология приготовления соуса белого основного. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	3.Приготовление соуса молочного, сметанного. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск соусов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по теме «Соусы»	2
	Лабораторная работа 2. «Приготовление несложных соусов»	6
Тема 1.4. Приготовление несложных блюд из овощей	Содержание	16
	1. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей (картофель отварной, картофельное пюре, капусты отварной с соусом сухарным, овощей припущенных в молочном или сметанном соусе. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	8
	2. Технология приготовления блюд из жареных (картофель жареный, шницель из капусты, картофеля жареного с луком, котлет картофельных с грибным соусом). Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	3. Технология приготовления блюд из тушеных (капусты тушеной, картофеля тушеного с грибами и луком). Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	

	4. Технология приготовления блюд из запечённых овощей (запеченного в сметанном соусе, картофельных котлет, запеченных под соусом грибным, котлет, запеченных под молочным соусом). Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по теме «Блюда из овощей»	2
	Лабораторная работа 3. Приготовление несложных блюд из овощей	6
Тема 1.5. Приготовление несложных блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых	Содержание	22
	1.Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	16
	2. Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	3. Приготовление запеканок из каш, котлет и биточков манных, плова с изюмом. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, бобовых. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	5. Приготовление макарон с сыром, томатом. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	6. Приготовление макарон отварных с овощами, грибами, макарон, запеченных с яйцом. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	7. Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд	
	8. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
Лабораторная работа 4. Приготовление несложных блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых	6	
Тема 1.6. Приготовление несложных блюд из рыбы	Содержание	24
	1.Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд	10
	2. Приготовление блюд из жареной рыбы. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд	
	3. Приготовление блюд из тушеной и запеченой рыбы. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд	

	4. Приготовление блюд из натуральной рыбной массы. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд	
	5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по теме «Блюда из рыбы»	2
	Лабораторная работа 5. Приготовление несложных блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы.	6
	Лабораторная работа 6. Приготовление несложных блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы.	6
Тема 1.7. Приготовление несложных блюд из мяса	Содержание	24
	1. Приготовление блюд из отварного мяса. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения	10
	2. Приготовление блюд из жареного мяса крупным и мелким кусками. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Приготовление блюд из жареного мяса порционными кусками. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	4. Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление блюд мясной рубленой массы. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по теме «Блюда из мяса»	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление несложных блюд из отварного, припущенного и тушеного мяса	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление несложных блюд из жареного и рубленого мяса	6
Тема 1.8. Приготовление несложных блюд из мяса птицы	Содержание	14
	1. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2. Приготовление блюд из жареной и запеченной птицы. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление блюд из рубленой птицы. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по теме «Блюда из птицы»	2
	Лабораторная работа 9. Приготовление несложных блюд из мяса птицы	6
Тема 1.9. Приготовление несложных блюд из яиц и творога	Содержание	10
	1. Приготовление блюд из яиц. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	4
	2. Приготовление блюд из творога. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 10. Приготовление несложных блюд из яиц и творога	6
Тема 1.10. Приготовление несложных холодных блюд и закусок, горячих закусок	Содержание	10
	1. Приготовление холодных блюд и закусок. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	4
	2. Приготовление горячих закусок. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторное занятие 11. Приготовление холодных и горячих блюд и закусок	6
Тема 1.11. Приготовление несложных сладких блюд и напитков	Содержание	12
	1. Приготовление холодных сладких блюд. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2. Приготовление горячих сладких блюд. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Приготовление горячих и холодных напитков. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 12. Приготовление несложных сладких блюд и напитков	6
Тема 1.12. Приготовление несложных мучных блюд и кондитерских изделий	Содержание	18
	1. Дрожжевое тесто. Процессы, происходящие при замесе и брожении дрожжевого теста	12
	2. Ассортимент изделий из дрожжевого теста	
	3. Пресное тесто. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	4. Приготовление изделий из пресного теста. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	5. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление изделий из вафельного теста. Требование к качеству, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторное занятие 13. Приготовление изделий из теста	6

<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление схем приготовления блюд и изделий 2. Составление таблиц (подбор соусов и гарниров; сроки хранения и реализации различных групп блюд) 3. Написание рефератов, сообщений 4. Решение ситуационных задач 	20
<p>Промежуточная аттестация</p>	12
<p>Учебная практика раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка). 2. Приготовление заправочных супов. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. 3. Приготовление супов холодных, супов сладких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. 4. Приготовление соуса красного основного, белого основного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. 5. Приготовление соуса молочного, соуса сметанного различных консистенций. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. 6. Приготовление картофельного пюре, капусты тушеной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. 7. Приготовление картофеля жареного с луком, картофеля запеченного в сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. 8. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. <p>5.1 Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд.</p>	108

Составление технологических карт.

9. Приготовление макарон с сыром, макарон с томатом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.

10. Приготовление яичницы глазуньи с жареным картофелем, омлета натурального. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.

11. Приготовление сырников из творога, запеканки из творога. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.

12. Приготовление винегрета овощного, салата из свежих помидор и огурцов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.

13. Приготовление рыбы (филе) отварной, рыбы (филе) припущенной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.

14. Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами, котлет рыбных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.

15. Приготовление мяса отварного, мяса жареного мелкими кусками. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.

16. Приготовление мяса тушеного, мяса запеченого. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.

17. Приготовление птицы отварной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.

18. Приготовление птицы тушеной в соусе, котлет рубленых из птицы. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.

19. Приготовление чая с лимоном, напитка клюквенного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.

20. Приготовление компота из сухофруктов, киселя молочного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.

<p>21. Приготовление яблок в тесте жареных, яблок печеных со сливками взбитыми. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p>	
<p>Производственная практика раздела 1</p> <p>1. Приготовление заправочных супов. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>2. Приготовление супов холодных, супов сладких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>3. Приготовление соуса красного основного, белого основного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>4. Приготовление соуса молочного, соуса сметанного различных консистенций. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>5. Приготовление картофеля жареного с луком, картофеля запеченного в сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>6. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>7. Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>8. Приготовление макарон с сыром, макарон с томатом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>9. Приготовление сырников из творога, запеканки из творога. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>10. Приготовление винегрета овощного, салата из свежих помидор и огурцов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>11. Приготовление рыбы (филе) отварной, рыбы (филе) припущенной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>12. Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами, котлет рыбных. Определение качества блюда по органолептическим</p>	<p>144</p>

<p>показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>13. Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами, котлет рыбных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>14. Приготовление мяса отварного, мяса жареного мелкими кусками. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>15. Приготовление мяса тушёного, мяса запеченого. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>16. Приготовление птицы отварной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>17. Приготовление птицы тушеной в соусе, котлет рубленых из птицы. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.</p> <p>18. Приготовление холодных и горячих блюд и закусок. Подбор гарнира, соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>19. Приготовление блюд из яиц и творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>20. Приготовление яблок в тесте жареных, яблок печеных со сливками взбитыми. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>21. Приготовление чая с лимоном, напитка клюквенного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептов блюд. Составление технологических карт.</p> <p>22. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Дефекты, сроки хранения и реализации. Составление технологических карт.</p> <p>23. Приготовление изделий из пресного теста. Дефекты, сроки хранения и реализации. Составление технологических карт.</p>	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	6
Итого	476

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
33. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
35. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.
38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
42. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/14804>. Режим доступа: для авториз.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018>

3. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление простых супов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации соусов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>

<p>ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные простые горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные простые холодные закуски, блюда из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий;

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам;

		- заданий экзамена по профессиональному модулю
--	--	--

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и</p>

		<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
**УП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«____» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчики: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения учебной практики УП. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки оборудования и инвентаря; контроля качества подготовленных полуфабрикатов
--------------------------------	---

уметь	<p>составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник:</p> <p>работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</p> <p>приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p>

методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.

важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;

виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;

способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;

виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

методы обработки экзотических и редких видов сырья;

способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;

способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;

способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;

санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов

формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья

способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;

правила утилизации отходов

способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;

виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и

срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;

современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;

техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;

правила заполнения этикеток;

правила складирования упакованных полуфабрикатов;

правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;

требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами,

пряностей и приправ;

принципы организации проработки рецептур

правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 72 - часа, в том числе

в форме практической подготовки – 72 часа,

в рамках освоения ПМ 01 -72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**2.2. Тематический план и содержание учебной практики**

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Виды работ	6
	1.Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		66
Тема 2.1 Ручная и машинная обработка картофеля и корнеплодов и приготовление полуфабрикатов из них.	Виды работ	6
	1. Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля и корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов целыми клубнями и различной формы нарезки, их кулинарное использование. Определение качества полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.2	Виды работ	6

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов луковых, капустных, салатных, плодовых, бобовых, десертных овощей, зелени и грибов.	1. Участие в технологическом процессе обработки луковых, капустных, салатных, плодовых, бобовых, десертных овощей, зелени и грибов и приготовлении полуфабрикатов из данного вида сырья. Овладение приемами форм нарезки и знакомство с их кулинарным использованием. Ознакомление с особенностями обработки экзотических плодов. Определение качества полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.3 Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым и костным скелетами	Виды работ 1. Ознакомление с работой рыбного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым и костным скелетами. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6 6
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой обработки.	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой обработки (варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, тушения). Ознакомление с особенностями подготовки рыбы для фарширования. Определение качества полуфабрикатов из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6 6
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления рубленой рыбной массы и полуфабрикатов из нее.	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной, котлетной, кнельной). Ознакомление с правилами подбора пряностей и приправ. Приготовление полуфабрикатов из рыбной рубленой массы. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6 6
Тема 2.6. Технологический процесс механической и кулинарной обработки мяса. Разделка говяжьей туши, туш мелкого скота.	Виды работ 1. Ознакомление с работой мясного цеха. Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки мяса. Участие в технологическом процессе кулинарной разделки туш мелкого на отруба. Разделка говяжьей туши на отруба. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	6 6
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для всех видов тепловой обработки. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	6 6
Тема 2.8. Технологический	Виды работ 1. Участие в технологическом процессе приготовления	6 6

процесс крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.	крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для всех видов тепловой обработки. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	Виды работ 1.Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из мяса (натуральной, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из нее. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	6 6
Тема 2.10. Технологический процесс механической обработки птицы, дичи и кролика.	Виды работ 1.Ознакомление с организацией рабочего места для обработки птицы, дичи и кролика. Участие в технологическом процессе разделки птицы на отруба. Участие в приготовлении полуфабрикатов из филе птицы.	6 6
Тема 2.11. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы и дичи. Приготовление рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	Виды работ 1.Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из птицы (натуральной, котлетной, кнельной) и приготовлении полуфабрикатов из нее. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	6 6
Всего		72
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
17. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.

25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2019. – 112 с.

2.Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Технологический процесс приготовления, обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания производится с учетом заданных требований на основе инструкций и регламентов.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p>

действовать в чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем месте	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г

.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«____» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения учебной практики УП 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>

<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
---------------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 72 часа, в том числе

обучение в форме практической подготовки – 72 часа;

в рамках ПМ.02 – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1.	Виды работ	12
Организация процесса приготовления вторых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	6
	2. Участие в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Участие в адаптации и разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		
Тема 2.1	Виды работ	6
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления супов-пюре и прозрачных супов. Общие правила, последовательность приготовления. Подготовка сырья к кулинарному использованию. Виды оттяжек. Способы осветления бульона. Подбор гарниров к прозрачным супам. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	6
Тема 2.2	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления производных соусов от красного и белого основных соусов, яично-масляных соусов (польский, голландский, соус майонез, соусы на уксусе) их производных. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.3	Виды работ	6

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд овощей и грибов. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из овощей и грибов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из овощей и грибов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2. 4.	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.5.	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2. 6.	Виды работ	6
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из рыбы, нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.7.	Виды работ	12
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареного мяса крупным куском, порционными и мелкими кусками. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из мяса по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из жареного мяса. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из рубленой массы (натуральной, котлетной, кнельной). Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из мяса по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из рубленого мяса. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Виды работ	12
	1. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из жареной и тушеной птицы и дичи (целиком и порционными кусками) и кролика. Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из птицы, дичи и кролика по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления блюд из филе птицы, дичи и кролика, рубленой массы (натуральной, котлетной, кнельной). Участие в подборе гарниров и соусов. Определение качества блюд из филе птицы, дичи и кролика, рубленой массы по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Всего		72
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием; производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
17. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2019. – 112 с.
- 3.Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.
5. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствие с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; - подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; - технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; -приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; -технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты</p>

	<p>определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации;</p> <p>определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>отчетов по учебной практике</p>
--	---	------------------------------------

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3.В результате освоения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 36 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 36 часов;

в рамках ПМ.03 – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6
Тема 1.1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в подготовке оборудования, материалов, инструментов, инвентаря, сырья. Приемка сырья по количеству и качеству. Заполнение документации. Участие в разработке ассортимента блюд, адаптации, разработке рецептур холодных блюд и закусок.	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		30
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления соуса майонеза с корнионами, маринада овощного с томатом. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления канapé с сыром и окороком, помидор, фаршированных грибами. Правила выбора продуктов и ингредиентов для них. Определение качества по органолептическим показателям. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления салата рыбного, салата мясного. Определение качества салатов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Работа со Сборником рецептур блюд и	6

салатов сложного ассортимента	кулинарных изделий	
Тема 2. 4.	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления жареной рыбы под маринадом, рыбы заливной с гарниром. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.5.	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления заливного из птицы, паштета из печени. Определение качества блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	6
Всего		36
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием; производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

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

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

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

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.

20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

21. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

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

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствует установленным требованиям правил и норм;</p> <p>подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности;</p> <p>подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные холодные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p> <p>приготовленные сложные салаты соответствуют по</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологический процесс приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные канапе, холодные закуски сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные блюда из мяса, домашней птицы, дичи соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

	технологическими картами.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Блюда разработаны и адаптированы с учетом потребностей различных категорий потребителей. технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике

	полученной информации контексту профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 07. Содействовать	соблюдение установленных правил экологической безопасности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**для студентов, обучающихся по специальности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения учебной практики УП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
---------------------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 36 часов, в том числе

в форме практической подготовки – 36 часов;

в рамках ПМ.04 – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Виды работ	6
	1.Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		30
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Виды работ	6
	1.Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных десертов, сложного ассортимента (киселей, желе), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.2	Виды работ	6

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных десертов, сложного ассортимента (кремов, муссов), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления горячих десертов сложного ассортимента (гурьевской каши, блюд из яблок, пудингов и запеканок), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления холодных напитков (морсы, квасы, крошоны) сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Виды работ	6
	5. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления горячих напитков (чай, кофе эспрессо, кофе по-варшавски, кофе латте, кофе латте макиато), сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. Участие в порционировании (комплектовании), сервировке для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Всего		36
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием; производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / под общ. ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - М.: Арий, 2019.- 680с.
18. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2021.- 560 с.
21. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с.
22. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования,-2019.- 256 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
24. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2020 г. 467стр.
25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019– 160 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2021.- 416с

3.2.2. Основные электронные источники

1.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2.<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2020.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные десерты сложного по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>

<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие десерты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления горячих напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Десерты и напитки разработаны и адаптированы с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 01.</p>	<p>точность распознавания сложных</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p>

	терминологии	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
--	--------------	---

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		- экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий учебной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской
области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**для студентов, обучающихся по специальности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической цикловой
комиссии профессиональных дисциплин
по укрупненным группам специальностей
«Промышленная экология и биотехнология,
сервис»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно – воспитательной
работе
_____ Л.В. Волкова
«___» _____ 201 г

Протокол № _____ от «___» _____ 201 г.

Председатель методической цикловой
комиссии _____ Т.В.Фомина

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С, Астахова, ПКСТПБ, преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и профессиональной переподготовке) в области поварского и кондитерского дела.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Освоение учебной практики УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
------------	-------------------------------------

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения учебной практики УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
--------------------------------	---

<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 72 часа,

в том числе в форме практической подготовки - 72 часа;

в рамках ПМ.05 – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		12
Тема 1.1.	Виды работ	12
Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами).	6
	2. Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в разработке и адаптации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		60
Тема 2.1	Виды работ	6
Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок для хлебобулочных кондитерских изделий	1. Участие в приготовлении отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Участие в оценке качества отделочных полуфабрикатов, организации хранения.	6
	Тема 2.2	Виды работ
Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого и слоеного дрожжевого теста	1. Участие в приготовлении дрожжевого и слоеного дрожжевого теста и изделий из него. Участие в оценке качества, организации хранения.	6
	Тема 2.3	Виды работ
Организация процесса приготовления и	1. Участие в приготовлении пресного слоеного теста изделий из него. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.	6

приготовление изделий из пресного слоеного теста		
Тема 2.4.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления и приготовление изделий из бисквитного, песочного теста	1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из бисквитного, песочного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.	6
Тема 2.5.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления и приготовление изделий из воздушного теста	1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из воздушного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.	6
Тема 2.6.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления и приготовление изделий из заварного теста	1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из заварного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации	6
Тема 2.7.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пряничного теста	1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из пряничного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации	6
Тема 2.8.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления и приготовление изделий из вафельного теста	1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из вафельного полуфабриката. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации	6
Тема 2.9.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления и приготовление изделий из крошкового, блинчатого, тюлипного теста	1. Участие в приготовлении кондитерских изделий сложного ассортимента из крошкового полуфабриката, блинчатого и тюлипного теста, полуфабриката на основе промышленных смесей. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации.	6
Тема 2.10.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления и	1. Участие в приготовлении пирожных сложного ассортимента. Участие в оценке качества, организации хранения и реализации	6

приготовление пирожных сложного ассортимента		
Всего		72
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саламандра; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники; суповые миски;

расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов; пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол; весы настольные электронные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; венчик; ложки; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN

978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
25. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

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

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные отделочные полуфабрикаты для</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике</p>

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) соответствуют установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные мучные кондитерские изделия сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	технологический процесс приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные пирожные и торты сложного ассортимента соответствуют по	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента разработаны с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: экспертная оценка защиты отчетов по практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (Повар)**

**для студентов, обучающихся по специальности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Т.В. Стамбулиди, В.С. Астахова, ПКСТПБ, преподаватели спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

УП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов
ПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

В результате освоения учебной практики УП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, холодных закусок, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, мучных блюд;</p> <p>приготовления простой горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой простой горячей кулинарной продукции;</p>
<p>уметь</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления простой горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>

<p>знать</p>	<p>ассортимент простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства простых супов, холодных закусок, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простых супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для простых горячих соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>температуру подачи простых горячих блюд и соусов; основные оценки качества горячей простой кулинарной продукции;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для простых горячих блюд и соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой горячей кулинарной продукции;</p> <p>температуру подачи простых горячих блюд и соусов.</p>
---------------------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

всего – 108 - часов, в том числе

обучение в форме практической подготовки – 108 часов;

в рамках ПМ.07 – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента		6
Тема 1.1.	Виды работ	6
Организация процесса приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок простого ассортимента	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка)	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции простого ассортимента		102
Тема 2.1	Виды работ	12
Приготовление и подготовка к реализации супов простого ассортимента	1. Приготовление заправочных супов. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление супов холодных, супов сладких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.2	Виды работ	6
Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов простого ассортимента	1. Приготовление соуса красного основного, белого основного, соуса молочного, соуса сметанного различных консистенций. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.3	Виды работ	12

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов простого ассортимента	1. Приготовление картофельного пюре, капусты тушеной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление картофеля жареного с луком, картофеля запеченного в сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.4.	Виды работ	12
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий простого ассортимента	1. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление макарон с сыром, макарон с томатом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.5.	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки простого ассортимента	1. Приготовление яичницы глазуньи с жареным картофелем, запеканки из творога. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.6.	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации салатов и холодных закусок простого ассортимента	1. Приготовление винегрета овощного, салата из свежих помидор и огурцов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт	6
Тема 2.7.	Виды работ	12
Приготовление блюд, кулинарных изделий,	1. Приготовление рыбы (филе) отварной, рыбы (филе) припущенной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур	6

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья простого ассортимента	блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	
	2. Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами, котлет рыбных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса	6
Тема 2.8.	Виды работ	12
Приготовлен ие блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов простого ассортимента	1. Приготовление мяса отварного, мяса жареного мелкими кусками. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.	6
	2. Приготовление мяса тушёного, мяса запеченного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.9.	Виды работ	6
Приготовлен ие, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика простого ассортимента	1. Приготовление птицы отварной, птицы тушеной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.	6
Тема 2.10.	Виды работ	6
Приготовлен ие, подготовка к реализации горячих и холодных напитков простого ассортимента	1. Приготовление чая с лимоном, напитка клюквенного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт	6
Тема 2.11.	Виды работ	12
Приготовлен ие, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд простого ассортимента	1. Приготовление компота из сухофруктов, киселя молочного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт	6
	2. Приготовление яблок в тесте жареных, яблок печеных со сливками взбитыми. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт	6
Всего		108
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оснащается оборудованием: рабочим местом преподавателя, оснащенным мультимедийным оборудованием, производственными столами, стеллажами, электроплитами, холодильным шкафом, шкаф шоковой заморозки, пароконвектоматом, конвекционной печью, жарочным шкафом, фритюрницей, слайсером, мясорубкой, взбивальной машиной с планетарным механизмом, блендером, весы электрические настольные, блинницей, шкаф расстоечный, моечной ванной, машина для вакуумирования, производственный стол с деревянным покрытием, инструментами и инвентарем.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
33. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
35. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.
38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
42. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/14804>. — Режим доступа: для авториз.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург:

Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018>

3. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление простых супов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации соусов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

<p>ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные простые горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные простые холодные закуски, блюда из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 7.5. Организовывать и проводить</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозйственной (домашней) птицы</p>	<p>правил безопасности труда, санитарными нормами Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов; приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>	<p>- заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ОК 07. Содействовать	соблюдение установленных правил экологической	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**III. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии по
укрупненным группам специальностей
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья;</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
---------------------------------	--

<p>уметь</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и</p>
---------------------	--

безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;
- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;
- готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;
- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки;
- комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
---------------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего – 144 - часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 144 часа,
в рамках ПМ.01– 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (ПП)

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		18
Тема 1.1 Правила приемки поступающего сырья, проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов	Виды работ	6
	1. Ознакомление с предприятием (тип предприятия, взаимосвязь цехов) Правила приемки поступающего сырья, проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов из в соответствии с нормами ХААСП. Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
Тема 1.2 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Виды работ	12
	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
	2. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Правила безопасной эксплуатации холодильного и морозильного оборудования. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Правила работы на вакуум аппаратах. Оформление маркировочных ярлыков и удостоверений о качестве.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		126
Тема 2.1	Виды работ	12

Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	1.Ознакомление с организацией работы овощного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря овощного цеха. Определение качества и безопасности поступающего сырья.	6
	2.Участие в технологическом процессе механической кулинарной обработки овощей. Участие в ТПП полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Определение качества полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов по органолептическим показателям. Организация рабочего места. Расчет массы брутто с учетом сезона. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.2	Виды работ	24
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	1.Ознакомление с работой рыбного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря рыбного цеха. Правила приемки поступающего сырья. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов из овощей в соответствии с нормами ХААСП.	6
	2.Участие в приготовлении полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбора пряностей и приправ. Организация рабочего места. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов согласно производственного задания. Условия и сроки хранения. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	3.Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Организация рабочего места. Подбора пряностей и приправ. Определение качества рубленых полуфабрикатов из рыбы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	4.Участие в технологическом процессе обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Подбор пряностей и приправ. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из нерыбного водного сырья по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Разработать рецептуру полуфабриката с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6

Тема 2.2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	Виды работ	30
	1.Ознакомление с работой мясного цеха и анализ соответствия организации цеха в соответствии с нормами ХААСП. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Правила приемки поступающего сырья. Ознакомление с сопроводительной и внутренней документацией. Ознакомление с нормами хранения полуфабрикатов из овощей в соответствии с нормами ХААСП. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря мясного цеха.	6
	2.Участие в технологическом процессе приготовления из говядины для всех видов тепловой обработки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	3.Участие в технологическом процессе приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества фаршированных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	4.Участие в технологическом процессе приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества порционных полуфабрикатов по органолептическим показателям. Упаковка Знакомство с условиями хранения и реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
5.Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места .Определение качества рубленых полуфабрикатов из мяса по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Разработать рецептуру полуфабриката с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .	6	
Тема 2.3 Кулинарная обработка и разделка туш поросят и ягнят	Виды работ	6
1.Участие в кулинарной обработке и разделке туш поросят и ягнят. Участие в кулинарной обработке субпродуктов. Ознакомление с особенностями обработки свиных голов. Приготовление полуфабрикатов баранины для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6	

Тема 2.4. Технологический процесс обработки утиной и гусиной печени и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Виды работ	30
	1.Ознакомление с организацией рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Изучение ассортимента поступающего сырья, определение его качества. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря птицебельного цеха.	6
	2.Участие в технологическом процессе обработки утиной и гусиной печени и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ознакомление с особенностями приготовления полуфабрикатов из заданного сырья. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из утиной и гусиной печени по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	3.Участие в технологическом процессе приготовления рулетов из птицы, фарширование птицы, дичи, кролика и их частей. Приготовление фаршей. Организация рабочего места. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Расчет сырья согласно производственного задания. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	4.Участие в кулинарной подготовке филе птицы и дичи, приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация рабочего места. Определение качества полуфабрикатов из филе птицы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Упаковка. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
	5.Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой массы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ. Организация рабочего места. Определение качества рубленой массы птицы по органолептическим показателям. Знакомство с условиями хранения и реализации. Ознакомление с правилами обработки пищевых отходов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	6
Тема 2.5 Концепция, направление специализации организации питания, консультирование потребителей.	Виды работ	24
	1. Анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса для разработки ассортимента полуфабрикатов. Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд.	6
	2.Участие в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление акта проработки и технико-технологической карты. Подобрать современное	6

	оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов.	
	3. Произвести расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
	4. Участие в реализации полуфабрикатов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Работа на контрольно-кассовом оборудовании. Оформление документации.	6
Всего		144
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Кухня организации питания

Оснащение:

Весомизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
17. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
20. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
22. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
24. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.п пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2019. – 112 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.

5. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Технологический процесс приготовления, обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществляется в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания производится с учетом заданных требований на основе инструкций и регламентов.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

	структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	
--	--	--

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>- заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022г

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № ___ от «__» _____ 202__

г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Смирнова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

III. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
-------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Производственная практика - 144 часа;

В том числе в форме практической подготовки – 144 часа;

в рамках освоения ПМ.02 - 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		
Тема 1.1. Организация процесса приготовления вторых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Виды работ	18
	1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Участие в подготовке сырья для приготовления горячих блюд. Участие в проведении расчетов сырья для приготовления блюд.	6
	2. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).	6
	3. Проверка наличия сырья, составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Участие в приемке по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Тема 1.2. Организация хранения блюд и подготовка к реализации вторых горячих блюд	Виды работ	18
	1. Участие в подготовке к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления вторых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2. Участие в организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
	3. Участие в упаковке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		
Тема 2.1	Виды работ	24
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	1. Участие в приготовлении прозрачных супов (консоме) из курицы, мяса говядины, рыбы. Приготовление оттяжек. Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске супов. Участие в разработке фирменных прозрачных супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	2. Участие в приготовлении гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.). Определение качества гарниров по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд гарниров.	6
	3.Участие в приготовлении супов-пюре, супов кремов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей, супов биски. Определение качества супов-пюре по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске супов-пюре.	6
	4. Участие в приготовлении супов региональных кухонь (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш). Определение качества супов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд супов.	6
	Виды работ	6
Тема 2.2	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	1. Участие в приготовлении соусов на муке: эспаньол, вельюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс; масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.;	6
	соусов для паст: грибного, болонъезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;	6

	соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Определение качества соусов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске соусов.	
--	--	--

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента (овощного сое, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, лука-порей фаршированного, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, сморчков со сливками, др.). Определение качества горячих блюд и гарниров из овощей и грибов по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	6
Тема 2. 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	Виды работ	6
	1.Участие в технологическом процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян (ризотто, паленты, лазаньи, пасты). Определение качества горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Виды работ	12
	1.Участие в технологическом процессе приготовления блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления (яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц, сырного суфле, сыра жареного во фритюре). Определение качества горячих блюд яиц, творога, сыра сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд яиц, творога, сыра сложного приготовления.	6
	2. Участие в приготовлении блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Приготовление пирога блинчатого, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей. Определение качества горячих блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	6
Тема 2. 6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	Виды работ	24
	1.Участие в приготовлении блюд из рыбы отварной и жареной (варка на решетке, припускание целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками жарка на гриле (глубокая и поверхностная). Определение качества горячих блюд из рыбы отварной и жареной сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих	6

ассортимента	блюд из рыбы отварной и жареной сложного приготовления.	
	2. Участие в приготовлении блюд из рыбы жареной (жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле). Определение качества горячих блюд из рыбы жареной сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из рыбы жареной сложного приготовления.	6
	3. Участие в приготовлении блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы (запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге и др.). Определение качества горячих блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из рыбы запечённой, из рубленой массы сложного приготовления.	6
	4. Участие в приготовлении блюд из морепродуктов сложного приготовления (моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; гребешков жареных; кальмаров фаршированных). Определение качества горячих блюд из морепродуктов сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из морепродуктов сложного приготовления.	6
Тема 2.7.	Виды работ	18
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	1. Участие в приготовлении блюд из мяса отварного и жареного (при низкотемпературной варке под вакуумом, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса). Определение качества горячих блюд из мяса отварного и жареного сложного приготовления по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске горячих блюд из мяса отварного и жареного сложного приготовления.	6
	2. Участие в приготовлении блюд из мяса жареного, запечённого (жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке и др.). Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Участие в разработке фирменного блюда из мяса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	3. Участие в приготовлении блюд из мяса рубленого, блюд из субпродуктов (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске.	6
Тема 2.8.	Виды работ	12
Приготовление,	1. Участие в приготовлении блюд из птицы порционным куском (жаренной утиной грудки,	6

подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	утиной ножки конфи, утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте. Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске. Участие в разработке фирменных блюд из мяса птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	2. Участие в приготовлении блюд из рубленой массы (суфле, рулетов из кнельной массы, кнелей из курицы). Определение качества горячих блюд по органолептическим показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске.	6
Всего		144
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Кухня организации питания

Оснащение:

Весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

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

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

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

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места:

учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

16. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.

20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

21. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

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

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия

общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

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

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; - подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; - подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; -приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; - технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; -приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; -технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям; приготовленные горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты</p>

	<p>определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</p> <p>эффективность поиска информации;</p> <p>определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>отчетов по производственной практике</p>
--	---	---

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и</p>

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № ___ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Смирнова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--------------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 108 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 108 часов;
в рамках освоения ПМ.03 – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		12
Тема 1.1. Организация, производственного процесса для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Виды работ	12
	1. Участие в организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями. Участие в приемке сырья по количеству и качеству, организации хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Участие в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	2. Принять участие в разработке холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Принять участие в адаптации, разработке холодных блюд и закусок сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		96
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Виды работ	30
	1. Приготовление холодных соусов основе уксуса, соусов основе растительного масла, горчичного порошка. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.	6

		<p>2. Участие в приготовлении канapé в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
		<p>3. Участие в приготовлении закусок топас, оволакто, фингер фуд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
		<p>4. Участие в приготовлении паштетов, терринов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
		<p>5. Участие в приготовлении верринов, холодных закусок (тартар из мяса, рыбы) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
Тема	2.3	Виды работ	18
Приготовление, подготовка к реализации сложного ассортимента салатов	к салатов	<p>1. Участие в приготовлении салатов из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, фруктов, теплых салатов.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Определение качества.</p>	6

		2.Участие в приготовлении салатов из рыбы и морепродуктов. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.	6
		3.Участие в приготовлении салатов из мяса, мяса птицы, субпродуктов. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.	6
Тема	2.4	Виды работ	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента		1.Участие в приготовлении холодных блюд и закусок овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.	6
Тема	2.5	Виды работ	18
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		1. Участие в приготовлении заливных блюд из рыбы. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.	6
		2. Участие в приготовлении рулетов из рыбы, рыбы фаршированной. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.	6
		3. Участие в приготовлении блюд и закусок из морепродуктов. Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.	6

Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента	Виды работ	12
	<p>1. Участие в приготовлении заливных блюд из мяса, субпродуктов .</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
	<p>2. Участие в приготовлении поросёнка фаршированного целиком, мяса шпигованного, рулетов из мяса.</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
	Виды работ	12
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<p>1. Участие в приготовлении галантина из птицы</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.</p>	6
	<p>2. Участие в приготовлении курицы фаршированной</p> <p>Подготовка к реализации. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Определение качества.</p>	6
Всего		108
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Кухня организации питания

Оснащение:

Весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.
10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.
13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.
14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.
20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

21. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

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

24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey->

14293838082

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

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных соусов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные салаты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные канапе, холодные закуски сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные блюда из мяса, домашней птицы, дичи соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>Разработанные блюда произведены с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты</p>

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		отчета по производственной практике.
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация:</p>

		экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.
--	--	---

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по</p>

профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертная оценка защиты отчета ПО производственной практике.
----------------------------------	-------------------------------	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**III.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Баландина Л.С., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате прохождения производственной практики обучающийся

должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--------------	--

1.2. Количество часов, отводимое на прохождения производственной практики:

всего – 72 - часа, в том числе:

в форме практической подготовки – 72 часа;

в рамках ПМ.04 – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (ПП)

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Тема 1.1. Организация, производственного процесса и приготовление холодных десертов сложного ассортимента	Виды работ	42
	1. Ознакомление с работой холодного цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря холодного цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки оборудования, инвентаря, сырья и продуктов к использованию при приготовлении сложных десертов. Расчет сырья для приготовления десертов. Участие в технологическом процессе расчета и приготовления самбуков.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима холодных десертов: Панна – Котты, бланманже. Участие в определении степени готовности и качества.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: терринов, щербетов. Органолептический метод определения степени готовности и качества. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: холодных суфле. Участие в определении степени готовности и качества.	6
	5. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: тирамису. Участие в определении степени готовности и качества.	6
	6. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных холодных десертов: чизкейка. Участие в определении степени готовности и качества.	6

	7. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных замороженных холодных десертов: мороженого с сиропом, мороженое ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз», сорбета. Участие в определении степени готовности и качества. Участие в разработке и адаптации холодных десертов сложного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, производственного процесса и приготовление горячих десертов сложного ассортимента	Виды работ	18
	1. Ознакомление с работой горячего цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря горячего цеха. Участие в технологическом процессе предварительной подготовки сырья и продуктов к использованию при приготовлении сложных горячих десертов. Участие в технологическом процессе приготовления, сервировке и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячих десертов: суфле. Участие в определении степени готовности и качества.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячих десертов: фондана, брауни. Участие в определении степени готовности и качества	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, фламбе. Участие в определении степени готовности и качества. Участие в разработке и адаптации холодных десертов сложного ассортимента.	6
Тема 1.3 Организация, производственного процесса и приготовление холодных напитков сложного ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима холодных напитков (пуншей, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи и др). Участие в определении степени готовности и качества.	6
Тема 1.4 Организация, производственного процесса и приготовление горячих напитков сложного ассортимента	Виды работ	6
	1.Участие в технологическом процессе приготовления, оформления и подачи с учетом температурного и санитарного режима горячих напитков (напитков с вином, горячего пунша, глинтвейна, сбитня). Участие в определении степени готовности и качества. Участие в консультировании потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
Всего		72

<i>Итоговая аттестация в дифференцированного зачета</i>	
---	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Кухня организации питания

Оснащение:

Весомизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / под общ. ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - М.: Арий, 2019.- 680с.
18. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2021.- 560 с.
21. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с.
22. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования,-2019.- 256 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
24. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2020 г. 467стр.
25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019– 160 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2021.- 416с

3.2.2. Основные электронные источники

1.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2.<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2020.- 336с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные десерты сложного по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления сложных салатов соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие десерты соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления холодных напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные холодные напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления горячих напитков соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные сложные горячие напитки соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Десерты и напитки разработаны и адаптированы с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

	<p> эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана </p>	
--	--	--

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты</p>

	рабочем коллективе	отчета по производственной практике
--	--------------------	--

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

	темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности;</p> <p>составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации</p> <p>эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения **производственной практики** обучающийся должен освоить основной вид деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
ЛР 24	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК. 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК. 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК. 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>

	<p>различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего – 108 – часов, в том числе

обучение в форме практической подготовки – 108 часов;

в рамках ПМ.05 - 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Тема 1.1.	Виды работ	24
Организация процесса приготовления и приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Участие в технологическом процессе приготовления фаршей, отделочных полуфабрикатов (сиропов, помад, глазурей, мастики. Участие в темперировании шоколада. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов (карамели, марципана, пралине, посыпки). Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов: желе на желатине, агаре, пектине. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов: желе на желатине, агаре, пектине. Участие в оформлении изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов: кремов сливочных, белковых, заварных, из молочных продуктов, комбинированных. Участие в оформлении изделий сложными отделочными	6

	полуфабрикатами. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	
Тема 1.2 Организация процесса приготовления, приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. Адаптация и разработка авторских мучных кондитерских изделий.	Виды работ	12
	1. Участие в технологическом процессе приготовления изделий из дрожжевого слоеного, пресного слоеного теста. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в разработке ассортимента хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления праздничного хлеба. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
Тема 1.3 Организация процесса приготовления, приготовления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Адаптация и разработка авторских мучных кондитерских изделий	Виды работ	54
	1. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката (мини-рулетки, капкейки, маффины). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката (Твиль миндально – апельсиновый, корзиночка с фруктовой начинкой). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Участие в оформлении документации. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного полуфабриката (пряничного домика). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления	6

	мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального полуфабриката (меренги, печенье миндальное). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	
	5. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката (пирожное «Шу» «Эклеры»). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	6. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из блинчатого, вафельного теста (трубочки из вафельного теста). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	7. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из тюлипного и сахарного теста. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	8. Участие в технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий из смесей промышленного производства. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	9. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных (птифуры, твиль, шоколадного печенья с пряностями, брауни, макарони). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
Тема 1.4	Виды работ	18
Организация процесса приготовления, приготовления и подготовка к реализации пирожных и тортов	1. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных (шоколадных трюфелей, Пирожное бисквитное с баварским, шоколадным и клубничным кремом «Варштайн», Пирожное «Красная смородина»). Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6

сложного ассортимента	Участие в разработке авторских мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	
	2. Участие в технологическом процессе приготовления тортов массового производства. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления литерных, фигурных, фирменных тортов. Участие в подготовке сырья, организации рабочего места. Участие в оценке качества, упаковке, подготовке к транспортировке и хранению. Работа со Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.	6
Всего		108
<i>Итоговая аттестация в дифференцированном зачете</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Кухня организации питания

Оснащение:

Весомизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

14. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
25. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка рабочего места для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям правил и норм; подготовка оборудования соответствует установленным требованиям эксплуатации технологического оборудования, осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил техники безопасности; подготовка сырья и материалов произведена в соответствии с установленным технологическим процессом.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) соответствуют установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p>

<p>реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовленные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные мучные кондитерские изделия сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологический процесс приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует требованиям, предъявляемым к процессу; приготовленные пирожные и торты сложного ассортимента соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах) установленным требованиям в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента разработаны с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной</p>

различных категорий потребителей		практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации;</p> <p>эффективность поиска информации;</p> <p>определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации;</p> <p>оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации;</p> <p>точность, обоснованность</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

профессиональное и личностное развитие	применения современной научной профессиональной терминологии	- заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная

ситуациях		аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; – адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); – составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; – составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации – эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
III 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Баландина Л.С., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<p>уметь</p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>

<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
---------------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего – 108 - часа, в том числе:

обучение в форме практической подготовки – 108 часов;

в рамках ПМ.06– 108 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ, разделов ПМ, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Тема 1.1.	Виды работ	30
Отраслевые особенности организаций питания	1. Составление характеристики организации (предприятия) общественного питания: название, адрес, режим работы, организационно-правовая форма, учредительные документы, специализация, вид, тип, класс (ГОСТ 30389-2013), миссия, цели и задачи; особенности обслуживания, перечень предоставляемых услуг, контингент посетителей, особенности внешней среды и её влияние на деятельность предприятия.	6
	2. Участие в разработке ассортимента продукции общественного питания. Принять участие в составлении и презентации меню.	6
	3. Анализ структуры предприятия, характеристика основных участков, цехов, отделений.	6
	4. Ознакомление с нормативно-правовой и технической документацией структурного подразделения, его специализацией, анализ организации рабочих мест. Участие в организации рабочих мест различных зон кухни.	6
	5. Участие в разработке организационной структуры управления предприятия с учетом его организационно-правовой формы. Составление схемы организационной структуры управления. Определение функций структурных подразделений.	6
Тема 1.2.	Виды работ	30
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Участие в разработке квалификационных требований и должностных инструкций для основных категорий работников организации в соответствии со штатным расписанием и организационной структурой управления.	6
	2. Анализ системы материальной ответственности на предприятии общественного питания, характеристика индивидуальной и бригадной форм ответственности.	6
	3. Участие в составлении проекта договора о полной материальной ответственности	6
	4. Ознакомление с правилами приема на работу. Ознакомление с системой адаптации и развития сотрудников предприятия и обучением персонала в организации. Принять участие в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	6
	5. Ознакомление с организацией процесса оценки деятельности персонала: порядок проведения аттестации различных категорий работников. Изучение положения об аттестации.	6

Тема 1.3.	Виды работ	6
Управление персоналом в организациях питания	1. Анализ форм мотивации и стимулирования персонала организации. Разработка проекта положения о материальном стимулировании работников предприятия	6
Тема 1.4.	Виды работ	12
Анализ основных производственных показателей Формы документов и порядок их заполнения	1. Характеристика основных групп нормативно-технологической и организационно-распорядительной документации на предприятии общественного питания. Участие в составлении различных видов документов.	6
	2. Анализ показателей эффективности на предприятии общественного питания: прибыль от реализации продукции, рентабельность продаж и др.	6
Тема 1.5.	Виды работ	18
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	1. Анализ требований к организации режима труда и отдыха на предприятии общественного питания. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	6
	2. Анализ различных видов графиков выхода на работу и возможности их применения на предприятии общественного питания. Составление графиков выхода на работу производственного персонала и работников зала.	6
	3. Участие в процессе ценообразования на предприятии, определение состава продажной цены на готовую продукцию. Составление калькуляционной карточки на готовое блюдо.	6
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема	Виды работ	12
2.1 .Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Анализ системы контроля в деятельности предприятия. Изучение функций, прав и обязанностей контролирующих организаций и работников предприятия при проведении контрольных проверок. Анализ требований системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Оформление результатов контроля.	6
	2. Принять участие в проведении бракеража готовых блюд. Заполнить журнал бракеража. Принять участие в инвентаризации.	6
Всего		108
<i>Итоговая аттестация в дифференцированном зачете</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 320 с

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

10. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

11. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

12. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

13. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 398 с.

14. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

15. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

16. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

17. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

19. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

20. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2019. – 432 с.

3.2.2.Основные электронные издания

1.Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы

на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

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

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2022. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2022 .- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019. – 544 с.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; меню составляет в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Составляет рациональные графики работы исполнителей, составляет ежедневные планы работы исполнителей по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; рассчитывает экономические показатели деятельности структурного подразделения организации по установленной методике.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Планирует основные показатели деятельности организации по установленной методике с учетом заданной ситуации и поставленных задач; выполняет расчеты по основным экономическим показателям деятельности структурного подразделения по установленной методике; рассчитывает выход продукции в ассортименте по установленной методике; учетно-отчетная документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией оформлена в соответствие с нормативными требованиями и требованиями делопроизводства.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Оформляет документы (табель учета рабочего времени, графики выхода на работу и др.) в соответствие с установленными требованиями и с учетом заданной ситуации; распределяет обязанности между исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации; распределяет задания между работниками в зависимости от их умений и компетенций; осуществляет контроль за соблюдением работниками требований к качеству выполнения работ и оказания услуг в соответствие с установленными требованиями; Контролирует и оценивает выполнения заданий исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации. Производит расчет заработной платы по установленной методике.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий</p>	<p>Осуществляет инструктирование, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной</p>

<p>работников кухни на рабочем месте</p>	<p>рабочем месте в соответствии с принятыми инструкциями на предприятии общественного питания. Осуществляет обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни с учетом квалификации работников.</p>	<p>практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

	главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	
--	---	--

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии</p>	<p>актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

в профессиональной деятельности	информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	- заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках	на и понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	в осуществление анализа достоинств и недостатков коммерческой идеи с точки зрения возможностей ее реализации в предпринимательской деятельности; составление, оформление и презентация бизнес-плана с учетом профессиональной ситуации эффективное использование кредитных банковских ресурсов применительно к профессиональной ситуации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (Повар)**

**для студентов, обучающихся по специальности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2022г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
«Промышленная экология и
биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от «__» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Фомина Т.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК.7.4.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	разработки ассортимента простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления простой горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой простой горячей кулинарной продукции
уметь	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления простой горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении простой горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

<p>знать</p>	<p>ассортимент простой горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства простых супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простых супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для простых горячих соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>температуру подачи простых горячих блюд и соусов; основные оценки качества горячей простой кулинарной продукции;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для простых горячих блюд и соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи простых супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой горячей кулинарной продукции;</p> <p>температуру подачи простых горячих блюд и соусов.</p>
---------------------	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

всего – 144 - часа, в том числе

обучение в форме практической подготовки – 144 часа;

в рамках ПМ.07 – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПП)

Наименование ПП, разделов ПП	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПП. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента		
Тема 1.1. Организация процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок простого ассортимента	Виды работ	6
	1. Участие в организации подготовки рабочих мест (подбор и подготовка оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами). Участие в проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов. Участие в оценке качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения. Участие в оформлении и отпуске блюд и их хранении, определении качества. Участие в подготовке готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка).	6
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции простого ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление заправочных супов. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление супов холодных, супов сладких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих	Виды работ	12
	1. Приготовление соуса красного основного, белого основного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6

соусов простого ассортимента	2. Приготовление соуса молочного, соуса сметанного различных консистенций. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление картофельного пюре, капусты тушеной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление картофеля жареного с луком, картофеля запеченного в сметанном соусе. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий простого ассортимента	Виды работ	18
	1. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление бобовых с жиром и луком, бобовых с копченой грудинкой. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	3. Приготовление макарон с сыром, макарон с томатом. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление яичницы глазуньи с жареным картофелем, омлета натурального. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление сырников из творога, запеканки из творога. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации салатов и холодных закусок	Виды работ	6
	1. Приготовление винегрета овощного, салата из свежих помидор и огурцов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6

простого ассортимента		
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья простого ассортимента	Виды работ	12
	Приготовление рыбы (филе) отварной, рыбы (филе) припущенной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
	Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами, котлет рыбных. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
Тема 2.8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление мяса отварного, мяса жареного мелкими кусками. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
	2. Приготовление мяса тушеного, мяса запеченного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление птицы отварной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
	2. Приготовление птицы тушеной в соусе, котлет рубленых из птицы. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт. Подбор гарнира и соуса.	6
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление холодных и горячих блюд и закусок. Подбор гарнира, соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд из яиц и творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2. Приготовление яблок в тесте жареных, яблок печеных со сливками взбитыми. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации горячих и	Виды работ	6
	1. Приготовление чая с лимоном, напитка клюквенного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.	6

холодных напитков простого ассортимента		
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации изделий из дрожжевого и пресного теста простого ассортимента	Виды работ	12
	1. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Дефекты, сроки хранения и реализации. Составление технологических карт.	6
	2. Приготовление изделий из пресного теста. Дефекты, сроки хранения и реализации. Составление технологических карт.	6
Всего		144
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

Кухня организации питания

Оснащение:

Весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В. Несвижский. – 5- е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
33. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
35. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.
38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
42. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/14804>. — Режим доступа: для авториз.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург:

Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018>

3. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление простых супов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации соусов несложного приготовления соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные соусы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные простые горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p> <p>приготовленные простые холодные закуски, блюда из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям;</p> <p>технологический процесс осуществляется в соответствие с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента соответствует предъявляемым требованиям инструкций и регламентов;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

	<p>приготовленные супы соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, и запах) установленным требованиям; технологический процесс осуществляется в соответствии с технологической картой.</p>	<p>- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
--	---	---

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствие задач поиска информации профессиональной ситуации; оптимальность планирования поиска необходимой информации из широкого набора источников, адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>осуществление устной и письменной коммуникации в соответствии с учетом особенностей социального и культурного контекста; оформление профессиональной документации в соответствии с действующими языковыми нормами и правилами толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдение установленных правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	актуальность и адекватность применяемых средств информатизации и информационных технологий конкретной ситуации в профессиональной деятельности	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики (преддипломной)**

**для студентов, обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № ___ от «___» _____ 202__ г.
Председатель МЦК
_____ ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы

Составил: Фомина Т.В, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика программы преддипломной практики	4
2.Структура и содержание преддипломной практики	6
3. Условия реализации программы преддипломной практики	10
4. Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики	13
Приложение. Индивидуальное задание на преддипломную практику	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цель и планируемые результаты освоения преддипломной практики

Преддипломная практика студентов является одним из важнейших элементов в подготовке специалистов поварского дела, предусмотренных требованиями Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Содержание практики определяется требованиями квалификационной характеристики специалистов по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Цель преддипломной практики – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами в процессе обучения, углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также сбор материалов для подготовки отчета и написания дипломной работы.

Задачи преддипломной практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
- приобретение и совершенствование практических навыков работы;
- углубленное изучение и анализ фундаментальной и периодической литературы по актуальным вопросам в сфере поварского и кондитерского дела;
- изучение соответствующих методических, инструктивных и нормативных материалов;
- приобретение навыков анализа технологической информации, опыта самостоятельного выполнения расчетов различных показателей по направлению специализации;
- сбор, обобщение и анализ материалов для выполнения дипломной работы;
- подготовка отчета о преддипломной практике.

Преддипломная практика студентов проводится после сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных учебным планом.

До начала преддипломной практики студентом выбирается тема дипломной работы, совместно с руководителем составляется предварительный план, определяется круг необходимых для анализа практических материалов по данной теме.

В ходе освоения программы преддипломной практики продолжается формирование у студентов общих компетенций, личностных результатов, профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности.

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки в поварском деле
ЛР 18	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 21	Выполняющий трудовые функции в сфере поварского дела
--------------	--

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих

	десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--	--

ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК. 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК. 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление простых горячих соусов
ПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных закусок, блюд из яиц, творога, сыра, мучных блюд, напитков, холодных и горячих сладких блюд.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

1.1.3. В результате освоения преддипломной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	в организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	в организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	в организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	в организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	в организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	в организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала
	в выполнении работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

1.2. Количество часов, отводимое на освоение преддипломной практики

Всего: 144 часа (4 недели);

в том числе в форме практической подготовки – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды выполняемых работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
Всего	144 часа (4 недели)
в т.ч.	
Ознакомление с предприятием	12
Выполнение обязанностей заведующего производством (шеф-повара)	96
Организация управления	12
Подготовка выпускной квалификационной работы	24

2.2. Тематический план и содержание преддипломной практики

Наименование разделов, тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Организационное занятие	Виды работ	6
	Инструктаж по прохождению преддипломной практики. Определение целей и задач преддипломной практики.	6
Раздел 1 Характеристика предприятий общественного питания		12
Тема 1.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия	Виды работ	12
	1. Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовой форма, местонахождение, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети. Структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Перспективы развития.	6
	2. Анализ материально-технической базы предприятия. Ознакомление со структурой и характером производства. Выявление идентифицированных признаков выявляющих тип и класс предприятия, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50763 – 2013 «Национальный стандарт Р Ф. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	6
Раздел 2. Выполнение обязанностей заведующего производством (шеф-повара)		90
Тема 2.1 Работа в качестве дублера зав. производством (шеф-повара)	Виды работ	90
	1. Ознакомление с должностными инструкциями зав. производством, начальника цеха: требования в соответствии с ОСТ 28-1-95. Система материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договора о материальной ответственности. Составление проекта договора. Разделение обязанностей в крупных предприятиях между заведующим производством, шеф-поваром и их помощниками.	6
	2. Ознакомление со структурой производства, организационно-техническими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах с их планировкой, устройством, оснащённостью	6

	3. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологической карты и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	6
	4. Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы: составление плана-меню, с учетом всех требований (ассортиментного перечня, блюд и напитков с учетом типа предприятия, спроса потребителей, квалификации работников, совместимости продуктов, блюд, доступности стоимости). Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя.	6
	5. Разработка ассортимента блюд и напитков для бранч-буфета, салат - бара и т. д. Разработка ланч - меню	6
	6. Работа со Сборником рецептур блюд по определению норм закладки продуктов, норм отходов: внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, используя таблицы взаимозаменяемости продуктов.	6
	7. Расчет необходимого количества сырья и продуктов. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве	6
	8. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам. Составление задания поварам	6
	9. Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТ 28-1-95.	6
	10. Участие в составлении графиков выхода на работу работников предприятия (цеха).	6
	11. Осуществление контроля за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением трудовой дисциплины, рецептур, норм закладки и выхода готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и т. д.	6
	12. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки).	6
	13. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии.	6

	14. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря. Участие в проведении выставок-продаж кулинарной и кондитерской продукции, дегустаций, презентаций.	6
	15. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов и предложений по организации производства, совершенствованию организации и повышению эффективности работы производства. Внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества выпускаемой продукции, обновление ассортимента	6
Раздел 3. Организация управления на предприятии общественного питания		12
Тема 3.1 Работа в качестве дублера руководителя ПОП	Виды работ	12
	1. Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление со структурой штата предприятия. Формы оплаты труда. Анализ рабочего дня предприятия. Стиль работы руководителя, личные деловые качества	6
	2. Участие в составлении служебной и распорядительной документации. Участие в проведении собраний. Технические средства управления. Ознакомление с организацией рекламной деятельности. Анализ эффективности рекламной деятельности. Договоры поставки.	4
	Выполнение видов работ, определенных индивидуальным заданием.	2
Раздел 4 Оформление отчётных документов по практике		24
Тема 4.1 Оформление дневника - отчета	Виды работ	24
	Оформление дневника-отчета и приложений к дневнику	24
Всего		144
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы преддипломной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Преддипломная практика реализуется в предприятиях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование организаций и оснащение рабочих мест преддипломной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования: весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, механическое оборудование, тепловое оборудование, оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, нейтральное оборудование, инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

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

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

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

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5- е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с

33. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

35. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

42. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>
5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>
6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>
7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>
8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.
12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-

5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018> (дата обращения: 24.01.2022)

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

3.3 Общие требования к организации практики

Для проведения преддипломной практики в колледже разработана следующая документация:

- типовое положение о практике;
- рабочая программа преддипломной практики по специальности;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы преддипломной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам (приложение 1).

Индивидуальное задание выдается с целью приобретения студентом навыков самостоятельного решения технологических задач. Выполнение индивидуального задания является важнейшим этапом прохождения преддипломной практики, развивающим самостоятельность в работе, расширяющим кругозор и позволяющим применить полученные теоретические знания для решения конкретных экономических задач.

Индивидуальное задание может носить практический или исследовательский характер. Тематика индивидуальных заданий для студентов подбирается совместно руководителями практики от колледжа и руководителями практики от предприятий общественного питания и должна соответствовать тематике ВКР. Сложность индивидуального задания должна соответствовать теоретической подготовке студента, предстоящему выполнению ВКР и факторам, которые создают дополнительную заинтересованность и инициативу при его выполнении. В процессе выполнения индивидуального задания студент знакомится с организацией работы предприятия общественного питания, организацией работы производственных цехов и рабочих мест, оформлением технологической документации и разработкой новых (фирменных блюд), с решением проблемных вопросов в предприятии общественного питания, вырабатывает свои рекомендации и предложения и при этом приобретает навыки самостоятельной работы с использованием теоретических и практических знаний и умений, полученных в учебном процессе.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с предприятиями общественного питания, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки уровня освоения студентом основных видов профессиональной деятельности;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала по практике.

В период преддипломной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы предприятия общественного питания;
- выполнение обязанностей специалистов поварского и кондитерского дела;
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- оформление отчетных документов по практике.

Перед выходом на практику для студентов проводятся инструктаж по адаптации в трудовых коллективах, по технике безопасности.

Студенты при прохождении преддипломной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой преддипломной практики;

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, не нарушать установленный режим работы, соблюдать трудовую дисциплину, бережно относиться к имуществу организации;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Исходя из целей практики, перед студентом ставятся следующие задачи:

- ознакомиться с технологическими и нормативными документами, регулирующими деятельность предприятия общественного питания;

- ознакомиться с организационной структурой предприятия общественного питания;

- изучить главные направления деятельности предприятия общественного питания;

- ознакомиться с ассортиментом выпускаемой продукции и предоставляемыми видами услуг;

- выработать умение и приобрести навыки осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- собрать практический материал для выполнения дипломной работы.

3.4. Кадровое обеспечение преддипломной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство преддипломной практикой от колледжа:

дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Руководители преддипломной практики от организации назначаются руководителем организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана преддипломной практики.

По итогам преддипломной практики студенты представляют дневник и отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и приложением необходимых документов, характеристику от руководителя практики от предприятия общественного питания и табель посещения практики.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом и темой дипломной работы.

Аттестация практики проводится на основании документов, представленных по итогам прохождения практики.

Формой аттестации по преддипломной практике является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики от образовательной организации с учётом характеристики и материалов практики, предоставленных студентом.

Студенты, не выполнившие план преддипломной практики, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе

_____ Л.В.Волкова

« ____ » _____ 202_ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику (преддипломную)

студента гр. _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(фамилия, имя, отчество)

1. Ознакомление с предприятием:

1.1 Общая характеристика и структура организации

1.2. Требования к охране труда и экологии при работе

2. Выполнение обязанностей специалиста поварского и кондитерского дела в качестве дублеров.

2.1 Выполнение работ по должности зав. производством (шеф-повара)

2.2 Выполнение работ по должности менеджера зала

2.3 Выполнение работ по должности руководителя предприятия

3. Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

Подбор материала для написания дипломной работы.

4. Оформление дневника и отчета по практике.

Дневник и отчет должен содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктом 1-3, выводы и предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении).

Руководитель практики от колледжа

(подпись, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия

(Должность, подпись, Ф.И.О. печать)

« ____ » _____ 202_ г.