

**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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023

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 ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ М.А. Вишникина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	9
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	15
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	16

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Русский язык»:

сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>
ОК 05. Осуществлять устную и	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта,</p>	<p>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из</p>

<p>письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>труда и общественных отношений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; 	<p>мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;

	<p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
<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>Эстетическое воспитание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. <p>Ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов); - обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы). - совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных

	<p>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. 	<p>типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;</p> <p>- совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	90
в т.ч.	
1. Основное содержание	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	18

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		12	ОК 05
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4	ОК 05
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	4	ОК 05
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	2	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	4	ОК 05
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		36	ОК 04; ОК 05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические	2	

	(произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	

	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		12	ОК 04; ОК 05; ОК

			09
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	4	ОК 05; ОК 09
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений.	2	
	Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи		
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		12	ОК 04; ОК 05; ОК

			09 ПК 6.1
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 6.1
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет специалиста поварского и кондитерского дела	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности «Поварское и кондитерское дело». Отраслевые терминологические словари.	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 6.1
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь в сфере питания.	2	
	Практические занятия:	2	
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов специалистами поварского дела. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	2	
Тема 4.3. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 6.1
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в сфере поварского и кондитерского дела	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Виды документов в сфере поварского и кондитерского дела.	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		18	
Всего:		90	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет русского языка и литературы

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М., 2023.

Бабайцева В.В. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2022.

Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2023.

Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: дидактические материалы: учеб. пособ. для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М., 2022.

Герасименко Н.А., Канафьева А.В., Леденева В.В. и др. Русский язык: учебник. – 4-е изд., испр. – М., 2023.

Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2022.

Горшков А.И. Русская словесность. От слова к словесности. 10-11 классы. Учебник для общеобразоват. Учрежд. – М., 2023.

Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Русский язык. 10-11 классы. Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2022.

Дейкина А.Д., Пахнова Т.М. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2023.

Львова С.И. Таблицы по русскому языку. – М., 2022.

Пахнова Т.М. Готовимся к экзаменам по русскому языку. – М., 2023.

Шклярова Т.В. Справочник по русскому языку для школьников и абитуриентов. – М., 2022.

Энциклопедия для детей: Т. 10: Языкознание. Русский язык. – М., 2023.

Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> - Текст: электронный.

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> - Текст: электронный.

КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/>. - Текст: электронный.

Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> - Текст: электронный.

Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> - Текст: электронный.

Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru>. - Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> - Текст: электронный.

Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);

Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).

3.2.2 Дополнительные источники

Антонова Е.С. Тайны текста. М., 2023.

Архипова Е.В. Основы методики развития речи учащихся. – М., 2020.

Блинов Г.И. Упражнения, задания и ответы по пунктуации: Книга для учителей. – М., 2022.

Валгина Н.С. Трудности современной пунктуации. – М., 2022.

Валгина Н.С. Теория текста. – М., 2023.

Воителева Т.М. Теория и методика обучения русскому языку. – М., 2023.

Готовимся к единому государственному экзамену / Вакурова О.Ф., Львова С.И., Цыбулько И.П. – М. 2021.

Костяева Т.А. Тесты, проверочные и контрольные работы по русскому языку. – М., 2022.

Комплексный словарь русского языка / Под ред. А.Н. Тихонова. – М., 2023.

Культура русской речи. / Под ред. Проф. Л.К. Граудиной и Е.Н. Ширяева. – М., 2023.

Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. – М., 2023.

Обучение русскому языку в школе / Под ред. Е.А. Быстровой. – М., 2021.

Развитие речи. Выразительные средства художественной речи / Под ред. Г.С. Меркина, Т.М. Зыбиной. – М., 2023.

Розенталь Д.Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика. – М., 2022.

Русские писатели о языке: Хрестоматия / Авт.-сост. Е.М. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Николиной. – М., 2023.

Сборник нормативных документов. Русский язык / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М., 2022.

Штрекер Н.Ю. Современный русский язык: Историческое комментирование. – М., 2021.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс – задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного

		теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/ Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы, Конспекты, Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

**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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023

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 методической цикловой комиссии _____

Г.И. Табаксюрва

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель: Сухарева Е.П., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Литература»	11
3. Условия реализации программы дисциплины	29
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; -интерес к различным сферам профессиональной деятельности; овладение универсальными познавательными действиями; а) базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения; -определять цели деятельности; -выявлять закономерности в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; -развивать креативное мышление б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; -выявлять причинно-следственные связи и выдвигать гипотезу, находить аргументы для доказательства; -анализировать полученные результаты; -уметь интегрировать знания из разных областей; -способность использовать новые идеи в познавательной и социальной практике</p>	<p>-осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; -осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; -знать содержание, понимание ключевых проблем произведений русской, зарубежной классической и современной литературы; -понимать и осмысливать использование терминологического аппарата современного литературоведения в процессе интерпретаций художественного произведения литературной критикой</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и</p>	<p>В области научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки; -совершенствование языковой и читательской культуры;</p>	<p>-владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания; -владеть современными читательскими</p>

<p>интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группах; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: -владеть навыками получения информации из источников разных типов; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории; -оценивать достоверность информации и ее соответствие морально-этическим нормам; -использовать средства информационных и коммуникационных технологий с соблюдением техники безопасности, этических норм, норм информационной безопасности личности</p>	<p>практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, отзывов, конспектов; -владеть умениями редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; -уметь работать с разными информационными источниками, использовать ресурсы традиционных библиотек</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания: -сформированность нравственного сознания, этического поведения; -способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы; -осознание личного вклада в будущее; -ответственное отношение к родителям, созданию семьи; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов; -способствовать формированию эрудиции, повышать культурный уровень; б) самоконтроль: -уметь оценивать риски; -использовать приемы рефлексии; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации; -эмпатии; -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми</p>	<p>-сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; -способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и участвовать в дискуссиях; -осознавать художественные картины. Созданные автором; -сформировать умения выразительно читать, в том числе и наизусть; -владеть умениями учебной проектно-исследовательской деятельности; различными приемами цитирования; -владеть филологическим анализом текста</p>

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности; -овладение навыками учебной проектно-исследовательской деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности и координировать действия по ее достижению; осуществлять позитивное стратегическое поведение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: -принимать мотивы и аргументы других людей; -признавать свое право и право других на ошибки</p>	<p>-осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; -сформировать умения выразительно читать, в том числе наизусть;</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания: -эстетическое отношение к миру; -способность воспринимать различные виды искусства; -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; -распознавать невербальные средства общения, предпосылки конфликтных ситуаций; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>-сформировать умения выразительно читать, в том числе наизусть; -владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений с использованием литературных терминов и понятий; -сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка и уметь применять их в речевой практике; -понимать и осмысливать использование терминологического аппарата современного литературоведения в процессе интерпретации произведений литературной критики;</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<p>-осознание обучающимися российской гражданской идентичности; -целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры;</p>	<p>-сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному и литературному наследию и сокровищам</p>

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по расовым, национальным и др. признакам; -готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в детско-юношеских организациях; -умение взаимодействовать с социальными институтами; -готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее народа России; -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам и традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте; -идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия;</p> <ul style="list-style-type: none"> -способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; -овладение навыками учебно-исследовательской проектной деятельности 	<p>мировой культуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> -сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст в процессе анализа художественных произведений, выявлять связь с современностью;
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<ul style="list-style-type: none"> -наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки; 	<ul style="list-style-type: none"> -владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в

<p>государственном и иностранном языках</p>	<p>-совершенствование языковой и читательской культуры; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебной и исследовательской деятельности; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации и применению в различных учебных ситуациях, в том числе и при создании проектов; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств в профессиональную среду</p>	<p>устной и письменной речи, информационной переработке текстов в виде аннотаций, тезисов, докладов, конспектов, рефератов; владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм литературного языка; -сформировать представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях; -сформировать представления об основных направлениях литературной критики, уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе</p>
<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>Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную</p>	<p>-осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; -осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть; -сформированность представлений о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка и умение применять их в речевой практике; - владение современными читательскими практиками, -умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве,</p>

	<p>деятельность в интересах гражданского общества; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>экологического воспитания: умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 	<p>использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</p>
--	---	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
вт. ч.	
Основное содержание	92
в т.ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	40
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
вт. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия, прикладной модуль)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств. Русская литература и российская культура в 19 веке. Значение литературы при освоении специальностей СПО	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		8	
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах	2	
	Практические занятия: работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)	2	
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова	Содержание учебного материала Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. Лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой ... », «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою ... »), «Молитва» («В минуту жизни трудную... »), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда... »), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал ... »), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен... », «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия ... », «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу ... », «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая... », «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный ... »), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ... » Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой ... »,	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	«Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою ... »), «Молитва» («В минуту жизни трудную... »), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда... »), «Поэт», «Благодарность», «Пророк»		
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
«Дело мастера боится»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09, ПК 6.1
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.		
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	
Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		38	
Основное содержание			
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Судьба женщины в XIX веке. «Женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов «Луч света в темном царстве»	2	
	Практические занятия: инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и	2	

	вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста		
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов «Что такое обломовщина?»	2	
	Практические занятия: работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»		
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий все», в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева «Базаров»	2	
	Практические занятия: работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия - свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее), рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия - свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
«Ты профессией астронома	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09, ПК 6.1
	Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии.		

<p>метростроевца не удивишь!.. »</p>	<p>Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.</p>		
	<p>Практические занятия: «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания/ реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2- 4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»»</p>	2	
<p>Основное содержание</p>			
<p>Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826-1889): русская жизнь в иносказаниях</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок писателя и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гиперболы, ирония, сатира. Эзопов язык.</p> <p>Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова- Щедрина в виде ленты времени</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
<p>Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преобразование как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность.</p>	6	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	Практические занятия: работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе	4	
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви в творчестве Л.Н. Толстого	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Севастопольские рассказы» (1855) - непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы.	2	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени/ презентации/ видеоролика/ постера/ коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации/ постер, коллаж/ видеоролик или др. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»	4	
Профессионально- ориентированное содержание			
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в специальности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09, ПК 6.1
	Рассказы и повести Н.Лескова. Обобщение и систематизация о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами		
	Практические занятия организация виртуальной выставки, посвященной разным профессиям	2	
Основное содержание			
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музы и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию		

	<p>мятежной ... », «Да, наша жизнь текла мятежно ... », «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом ... », «Я не люблю иронии твоей... », «О Муза! Я у двери гроба... », «Умру я скоро. Жалкое наследство ... », «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно ... », «Мы с тобой бестолковые люди... », «Безвестен я. Я вами не стяжал... », «Внимая ужасам войны... », «Надрывается сердце от муки... », «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной ...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре</p>		
<p>Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа ... » «О, как убийственно мы любим... », «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила... », «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи... », «Я встретил вас... », «Два голоса», «Еще земли печален вид... », «Она сидела на полу... », «Есть в осени первоначальной... », «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи... », «Когда дряхлеющие силы... », «Как хорошо ты, о море ночное... », «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др.</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты ... », «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье ... », «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь... », «Какая ночь, как воздух чист... », «Я пришел к тебе с приветом ... », «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею... », «Еще весны душистой нега... », «Ель рукавом мне тропинку завесила ... », «Сияла ночь...».</p> <p>Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов</p>	2	
		2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
<p>Тема 2.9 Проблема</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	ОК 01, 02,03, 04,

ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова- драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко- культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX - начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	05,06, 09
	Практические занятия: инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05, 06, 09, ПК 6.1
	Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме - привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме - официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное		
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	
Основное содержание			
Раздел 3 «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов		16	
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Иван Алексеевич Бунин. Факты биографии. Первый русский писатель - лауреат Нобелевской премии по литературе. «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!.. », «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие - по выбору учителя).	2	

	Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа - по выбору учителя). Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина		
Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Александр Иванович Куприн. Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	
Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Максим Горький. Сведения из биографии (актуализация и обобщение изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально- философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	
	Практические занятия: Противопоставление героя- индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. Неоднозначность авторских позиций	2	
Тема 3.4 Серебряный век: общая	Содержание учебного материала	2	
	<i>От реализма - к модернизму</i>	2	

<p>характеристика и основные представители</p>	<p><i>Серебряный век:</i> происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма - к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. <i>Символизм. В. Брюсов, К. Бальмонт, А. Белый. Акмеизм. А. Ахматова, Н. Гумилев. Футуризм.</i> Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты - футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре.</p> <p>Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот"</p> <p>Практические занятия: чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов</p>		<p>ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09</p>
<p>Тема 3.5 А.А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Александр Блок.</i> Сведения из биографии поэта.</p> <p><i>Лирика</i> Блока. «<i>Вхожу я в темные храмы ...</i>», «<i>Незнакомка</i>», «<i>Ночь, улица, фонарь, аптека ...</i>», «<i>О доблестях, о подвигах, о славе ...</i>», «<i>В ресторане</i>», «<i>Река раскинулась. Течет, грустит лениво ...</i>» (из цикла «<i>На поле Куликовом</i>»), «<i>Россия</i>», «<i>Балаган</i>», «<i>О, я хочу безумно жить...</i>».</p> <p>Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.</p> <p>Поэма «<i>Двенадцать</i>». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
<p>Тема 3.6 Поэтическое новаторство В.В. Маяковского</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Владимир Владимирович Маяковский.</i> Трагедия горлана- главаря (факты биографии). «<i>Послушайте!</i>», «<i>Лиличка!</i>», «<i>Скрипка и немножко нервно</i>», «<i>Левый марш</i>», «<i>Прозаседавшиеся</i>», «<i>Нате!</i>», «<i>А вы могли бы?</i>», «<i>Юбилейное</i>», «<i>Сергею Есенину</i>». <i>Лирика.</i> Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	<p>лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью.</p> <p>Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p> <p>Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя- бунтаря и его возлюбленной</p>		
Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С.А. Есенина	Содержание учебного материала	2	
	<p>С.А. Есенин («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок ... », «Спит ковыль. Равнина дорогая ... », «Неуютная жидкая лунность ...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом ... », «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая ... », «Собаке Качалова»;</p> <p>«Не бродить, не мять в кустах багряных ... », «Мы теперь уходим понемногу ... », «Шаганэ ты моя, Шаганэ ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу ... ».</p> <p>Чувство Родины - основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни.</p> <p>Самобытность поэзии Есенина (народно- песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Практические занятия. Работа с поэтическими произведениями С. Есенина - выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций		
Раздел 4. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		16	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
Тема 4.1. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	Содержание учебного материала	2	
	<p>Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии.</p> <p>«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано... », «Кто создан из камня, кто создан из глины ... », «Куст», «Тоска по родине! Давно ... », «Вчера еще в глаза глядел ... », «Идешь на меня похожий ... », «Все рядом лежат... », «Стихи к Блоку» («Имя твое - птица в руке... »), «У тонкой проволоки над волной овсов ... » (из цикла «Ахматовой»)</p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, неприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов- современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>		ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	Практические занятия: работа с поэтическими произведениями М. Цветаевой - выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	
Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	<i>Андрей Платонов</i> (Андрей Платонович Климентов) (1899-1951) Сведения из биографии. Повесть <i>«Усомнившийся Макар»</i> . И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар - «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)	2	
	Практические занятия: анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова		
Тема 4.3 Вечные темы в поэзии А.А. Ахматовой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Анна Андреевна Ахматова Сведения из биографии. <i>«Песня последней встречи»</i> , <i>«Сжала руки под темной вуалью ... »</i> , <i>«Смятение»</i> , <i>«Под крышей промерзшей пустого жилья ... »</i> , <i>«Муза»</i> , <i>«Муза ушла по дороге ... »</i> , <i>«Мне ни к чему одические рати ... »</i> , <i>«Не с теми я, кто бросил землю ... »</i> , <i>«Мне голос был. Он звал утешно ...»</i> , <i>«Родная земля»</i> , <i>«Смуглый отрок бродил по аллеям ... »</i> <i>Лирика.</i> Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма <i>«Реквием»</i> . Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении.		
	Практические занятия: работа с поэтическими произведениями А. Ахматовой-выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	
Профессионально-ориентированное содержание		2	
«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей	Содержание учебного материала	2	
	Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих		ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09, ПК 6.1

моей специальности	ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии - это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»		
	Практические занятия: участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории - своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	2	
Основное содержание			
Тема 4.4 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	М.А. Булгаков. Роман « <i>Мастер и Маргарита</i> ». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. <i>Или</i> роман « <i>Белая гвардия</i> ». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа	2	
	Практические занятия: жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа	2	
Тема 4.5. М. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. Роман-эпопея. «Тихий Дон». История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Образ Григория Мелехова. Герой в поисках своего пути. Финал романа. Полемика вокруг авторства романа. Киноистория романа.	2	
	Практические занятия: работа с эпизодами и отдельными главами	2	
Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России в 40-50 -х годах XX века		4	
Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	<i>Борис Леонидович Пастернак</i> . Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. Лирический герой в поэзии: сложность настроения, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Христианские мотивы. Песни современных		

	бардов на стихи поэта.		
	Практические занятия: работа с поэтическими произведениями Б. Пастернака-выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	
Тема 5.2 Исповедальность лирики Твардовского А.Т.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии.. «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», и др. Исповедальность лирики А.Т. Твардовского. Тема, образы, мотивы. Тема памяти, войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, Отечеству.		
	Практические занятия: анализ стихов поэта. Выявление основных мотивов.	2	
Раздел 6. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х — 80-х годов XX века		10	
Тема 6.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). Проблема нравственного выбора на войне. Василий Владимирович Быков Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) - и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924-2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Александр Фадеев «Молодая гвардия»	2	
	Практические занятия: анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее: воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес	2	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала	2	

Тоталитарная тема в литературе второй половины XX века	<i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя) Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть « <i>Один день Ивана Денисовича</i> » Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова		ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Практические занятия: изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича». Экранизация повести	2	
Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	<i>Валентин Григорьевич Распутин</i> Повесть « <i>Прощание с Матерой</i> ». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) - драма Э. Климова и Л. Шепитько по мотивам распутинской повести. <i>Василий Макарович Шукшин</i> . Рассказы « <i>Микроскоп</i> », « <i>Срезал</i> ». Герои- чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность	2	
	Практические занятия: чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой- чудик»		
Профессионально - ориентированное содержание			
«Говори, говори ... »: диалог как средство характеристики человека	Содержание учебного материала	2	
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу		ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09, ПК 6.1
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный	2	

	диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей специальностью) в различных ситуациях: «специалист - руководитель», «клиент - специалист», «специалист - специалист»		
Раздел 7. «Людей неинтересных в мире нет». Литература с середины 1960-х годов до XXI века		4	
Основное содержание			
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание учебного материала	2	
	<p>Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические <i>Иосиф Александрович Бродский</i>. Лауреат Нобелевской премии по литературе «<i>В деревне Бог живет по углам ...</i>», «<i>Пилигримы</i>», «<i>Воротись на родину. Ну что ж</i>», «<i>Стансы</i>», («<i>Как жаль, что тем, чем стала для меня...</i>»), «<i>Конец прекрасной эпохи</i>», «<i>Пятая годовщина</i>», «<i>На столетие Анны Ахматовой</i>», «<i>Рождественская звезда</i>», «<i>Не выходи из комнаты ...</i>» (по выбору учителя). Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая).</p> <p>Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре</p> <p>Давид Самуилович Самойлов. «<i>Сороковые, роковые ...</i>», «<i>Если вычеркнуть войну ...</i>» «<i>Семен Андреич</i>»; «<i>Дай выстрадать стихотворенье!..</i>», «<i>Стих небогатый, суховатый ...</i>», «<i>Пестель, поэт и Анна</i>»; «<i>Конец Пугачева</i>»; «<i>Названья зим</i>», «<i>Мне снился сон жестокий ...</i>»; «<i>Двор моего детства</i>»; «<i>Болдинская осень</i>», «<i>Рождество Александра Блока</i>»; «<i>Память</i>» (по выбору учителя)</p> <p>«<i>Все есть в стихах - и то и это...</i>»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
Тема 7.2 Поэзия и драматургия: традиции и новаторство	Практические занятия. Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем стихов И. Бродского и Д. Самойлова		
	Содержание учебного материала	2	
	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И.	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	<p>Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.</p> <p>Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов «Старший сын»; Е.В. Гришковец «Как я съел собаку»; К.В. Драгунская «Рыжая пьеса» и другие.</p> <p><i>Александр Валентинович Вампилов. «Провинциальные анекдоты»</i> (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как конфликт бездушного мира и бескорыстия. История создания и смысл пьесы. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы. Гоголевские традиции в пьесе</p>		
	Практические занятия: драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы Вампилова.		
Раздел 8. Зарубежная литература XX - века		4	
Тема 8.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Рэй Бредбери. Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд». Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации в судьбе человека и общества. Сочетание сказки и фантастики.	2	
	Эрнест Хемингуэй. Новелла «Кошка под дождем». Особенности жанра новеллы. Нравственные проблемы и способы их раскрытия их писателем		
	Практические занятия: драматизация: разыгрывание одного эпизода выбранного произведения	2	
Раздел 9. Художественный мир литературы народов России		4	
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
«Прогресс - это форма человеческого существования»: профессии в мире	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09, ПК 6.1
	Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом		

НТП	(рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука - двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия		
	Практические занятия: подготовка к участию в дискуссии «Как научно-технический прогресс влияет на человечество?»	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		108	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплект электронных видеоматериалов;

задания для контрольных работ;

профессионально ориентированные задания;

материалы текущей и промежуточной аттестации.

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

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные и электронные издания:

Агеносов В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. — М., 2023.

Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2023.

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. — М., 2022.

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., 2022.

Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2022.

Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2022.

Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс /под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2023.

Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2023.

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., 2022.

Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2022.

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., 2022.

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., 2023.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб.пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2023.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. - М., 2023.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. - М., 2023.

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»).

3.2.2 Дополнительные источники:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (действ. редакция) «Об образовании в Российской Федерации»// 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.

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

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., 2023.

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., 2023.

Карнаух Н. Л., Кац Э. Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. — М., 2021.

Обернихина Г. А., Мацыяка Е. В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2023.

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

Современная русская литература конца XX — начала XXI века. — М., 2021.

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

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном

	Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
<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>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>

**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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023

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 «__» _____ 20 г. «__» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой
комиссии _____ Г.И.

Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Г.И. Табаксюрлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История»	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «История»	14
3. Условия реализации программы дисциплины	39
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	40

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 	<ul style="list-style-type: none"> -уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	<p>источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять 	<ul style="list-style-type: none"> - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России

	<p>роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории

	<p>действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В области гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p>	<p>- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
<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>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России; - умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

	<ul style="list-style-type: none"> - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. 	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>В области гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; 	<ul style="list-style-type: none"> - умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов.

	<ul style="list-style-type: none">- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;- давать оценку новым ситуациям; <p>делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; <p>владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p>	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	136
вт. ч.	
Основное содержание	126
в т.ч.:	
теоретическое обучение	80
практические занятия	46
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
вт. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		24	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Основное содержание <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.</p> <p>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.</p> <p>Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p>	10 8	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	<p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>		
	Практические занятия	2	
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Основное содержание Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление	6 4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>		
	Практические занятия	2	
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
<p>Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны</p>	<p>Основное содержание</p>	6	<p>ОК 02</p>
	<p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p> <p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и</p>	4	<p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	<p>формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности</p>		
	Практические занятия	2	
	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
	Развитие пищевой промышленности в России в начале XX в. Монополии и кооперативы в пищевой промышленности. Наш край в 1914-1922 гг.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.4
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		30	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	6	ОК 02
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).</p> <p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p> <p>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунны, артели и ТОЗы</p>		
	Практические занятия	2	
	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопrotивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.</p> <p>Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской</p>	4	

	<p>политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.</p> <p>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>		
	Практические занятия	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.</p> <p>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p> <p>Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.</p> <p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного</p>	2	

	переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне		
	Практические занятия	2	
	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2	
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.	4	

	<p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемали Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма". Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение</p>		
	Практические занятия	2	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е	Основное содержание	6	ОК 02
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	изоляция. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		
	Практические занятия	2	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Чрезвычайная продовольственная ситуация в годы гражданской войны. Наш край в 1918 -1930-е гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.1, ПК 6.4
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		26	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Основное содержание	8	ОК 02
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.</p> <p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>		
	Практические занятия	4	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под	4	

	<p>Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватулин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.</p> <p>Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники.</p> <p>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"</p>		
	Практические занятия	2	
	Работа с исторической картой	2	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Человек и война: единство фронта и тыла.</p> <p>"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.</p> <p>Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.</p> <p>Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к</p>	2	

	сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне		
	Практические занятия	2	
	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.	4	

	Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира		
	Практические занятия	2	
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	Пищевая промышленность в годы Великой Отечественной войны. Наш край в 1941-1945 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.1, ПК 6.4
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		30	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	Основное содержание	8	ОК 02
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг.	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.</p> <p>Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.</p> <p>Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.</p> <p>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.</p> <p>Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p> <p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые</p>		
--	---	--	--

	<p>индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	Практические занятия	4	
	Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	2	
	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	2	
Тема 4.2. СССР в 1945– 1953 гг.	Основное содержание	2	ОК 02
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики.	2	ОК 05 ОК 06

	<p>Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее</p>		
<p>Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В.</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	<p>Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга	4	

	<p>населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.</p> <p>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p> <p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p> <p>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков</p>		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	<p>Основное содержание</p> <p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной</p>	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
		4	

	<p>Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	

Профессионально ориентированное содержание			
Восстановление и преобразование пищевых производств. Наш край в 1945-1991 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 6.1, ПК 6.4	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		26	
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Основное содержание	6	ОК 02
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>		
	Практические занятия	2	
	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2	
Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Основное содержание	10	
	<p>Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.</p> <p>Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.</p> <p>Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).</p> <p>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.</p> <p>Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.</p> <p>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.</p> <p>Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.</p> <p>Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от</p>	6	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура		
	Практические занятия	4	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.	2	
	Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Основное содержание	8	
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p> <p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p> <p>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР).</p>		
--	--	--	--

	<p>Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>		
	Практические занятия	4	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.	2	
	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране (1992-2000). Наш край в 1992-2022 гг	2	ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ПК 6.1, ПК 6.4
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		
	Итого	136	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Истории.

Оборудование учебного кабинета:

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);

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 кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

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

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

История России. Учебник / Под ред. Г.Б. Поляка. - М.: Юнити, 2023. - 128 с.

История государства и права России. Альбом схем. Учебное пособие / Под ред. Михайловой Н.В.. - М.: Юнити, 2023. - 159 с.

История России XX век. Деградация тоталитарного государства и движение к новой России (1953 - 2008). Том III / Под ред. Зубова А.Б.. - М.: Эксмо, 2023. - 192 с.

История России: Учебник / Под ред. Г.Б. Поляка. - М.: Юнити, 2023. - 687 с.

История России XX век. Как Россия шла к XX веку. От начала царствования Николая II до конца Гражданской войны (1894-1922). Том I / Под ред. Зубова А.Б.. - М.: Эксмо, 2023. - 93 с.

Анисимов, Е. История России от Рюрика до Путина. Люди. События. Даты / Е. Анисимов. - СПб.: Питер, 2022. - 592 с.

Анисимов, Е. История России от Рюрика до Путина. Люди. События. Даты / Е. Анисимов. - СПб.: Питер, 2022. - 592 с.

Баранов, П.А. ЕГЭ. История России в таблицах и схемах для подготовки к ЕГЭ. 10-11 кл / П.А. Баранов. - М.: АСТ, 2023. - 207 с.

Баранов, П.А. ЕГЭ. История России в таблицах и схемах для подготовки к ЕГЭ / П.А. Баранов. - М.: АСТ, 2023. - 288 с.

Герасимов, Г.И. История России (1985 - 2008 годы): Учебное пособие / Г.И. Герасимов. - М.: Риор, 2023. - 736 с.

Герасимов, Г.И. История России (1985 - 2008 годы): Учебное пособие / Г.И. Герасимов. - М.: Риор, 2023. - 238 с.

Гивишвили, Г.В. История России от Рюрика до Путина: Исследование причин плачевного состояния современной России / Г.В. Гивишвили. - М.: Ленанд, 2023. - 366 с.

Зубов, А.Б. История России XX век. Эпоха Сталинизма (1923-1953). Т.2 / А.Б. Зубов. - М.: Эксмо, 2023. - 242 с.

Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info>. Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru>. - Текст: электронный.

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru>. - Текст: электронный.

КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru>. - Текст: электронный.

Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>. - Текст: электронный.

Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru>. - Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru>. - Текст: электронный.

ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru>. - Текст: электронный

Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru>. - Текст: электронный

Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org>. - Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники

Зуев, М.Н. История России: Учебник для СПО / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. - Люберцы: Юрайт, 2022. - 636 с.

Кожин, В.В. История России. Век XX / В.В. Кожин. - М.: Родина, 2022. - 16 с.

Конотопов, М.В. История экономики России / М.В. Конотопов, С.И. Сметанин. - М.: КноРус, 2023. - 224 с.

Шитов, В.Н. История финансов России / В.Н. Шитов. - М.: КноРус, 2023. - 192 с.

Школьник, Ю.К. История России. Полная энциклопедия / Ю.К. Школьник. - М.: Эксмо, 2023. - 192 с.

Юрганов, А. Культурная история России. Век двадцатый / А. Юрганов. - М.: Центр гуманитарных инициатив, 2023. - 384 с.

Ярославский, Е.М. Анархизм в России: Как история разрешила спор между анархистами и коммунистами в русской революции / Е.М. Ярославский. - М.: Ленанд, 2023. - 120 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/ Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, П-о/с Р2, П-о/с Р3, П-о/с Р4, П-о/с Р5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов
ОК 02. Использовать	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, П-о/с	Устный и письменный

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р2, Темы 2.1,2.2,2.3, 2.4,2.5,П-о/с Р3 Темы 3.1,3.2,3.3, 3.4,П-о/с Р4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4,4.5,П-о/с Р5, Темы 5.1,5.2,5.3, П-о/с	опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Темы 1.2,1.3, П-о/с Р2, Темы 2.1,2.2,2.3, 2.4,2.5,П-о/с Р3 Темы 3.1,3.2,3.3, 3.4,П-о/с Р4, Темы 4.1,4.3, 4.4,4.5,П-о/с Р5, Темы 5.1,5.2,5.3, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, П-о/с Р2, Темы 2.1,2.2,2.3, 2.4,2.5,П-о/с Р3 Темы 3.1,3.2,3.3, 3.4,П-о/с Р4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4,4.5,П-о/с Р5, Темы 5.1,5.2,5.3, П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, П-о/с Р2, Темы 2.1,2.2,2.3, 2.4,2.5,П-о/с Р3, Темы 3.1,3.2,3.4,П-о/с Р4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4,4.5,П-о/с Р5, Темы 5.1,5.2,5.3, П-о/с	
ПК 6.1. . Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р1-5, П-о/с	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Р1-5, П-о/с	

**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**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пенза, 2023

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 ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель Табаксюрлова Г.И., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 24
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 36
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 38

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе

	<p>актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам

	<p>назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; <p>сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные

	<p>учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<p>тексты на социальную тематику;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-

	<p>достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>коммуникационных технологий в решении различных задач</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<p>социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и 	<p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной</p>

	<p>назначением;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>В области патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и</p>
--	---	---

		<p>построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>
--	--	--

		<p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил</p>
--	--	---

		<p>здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;</p> <p>сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических</p>	<p>- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами</p>

<p>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	
<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>В области гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания: способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>В области трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p>	<p>1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;</p>

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;</p> <p>в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации оценивать достоверность, легитимность информации, ее</p>	<p>использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>3) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>4) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>5) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы,</p>
--	--	--

	<p>соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;</p> <p>б) самоконтроль:</p>	<p>различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>б) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>7) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p>
--	---	--

	<p>давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки;</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>В области гражданского воспитания:</p> <p>сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>осознание духовных ценностей российского народа;</p> <p>сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>способность оценивать ситуацию и принимать</p>	<p>1) сформированность знаний об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики;</p> <p>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;</p> <p>перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</p> <p>особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной</p>

	<p>осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>В области физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</p> <p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>В области трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание</p>	<p>политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>3) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>4) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения</p>
--	--	---

	<p>влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи</p>	<p>недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>5) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>б) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>7) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия</p>
--	--	--

	<p>результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p>	<p>коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.</p>
--	--	---

	<p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:</p>	
--	--	--

	<p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p> <p>делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>оценивать приобретенный опыт;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p> <p>саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность,</p>	
--	---	--

	<p>умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч.	
Основное содержание	52
в т.ч.	
теоретическое обучение	30
практические занятия	22
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т.ч.	
теоретическое обучение	6
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		10	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 1. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 2. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность (Поварское и кондитерское дело). Направления цифровизации в профессиональной деятельности (Поварское и кондитерское дело)	1	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 3. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	1	

	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 4. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности (Поварское и кондитерское дело). Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (Поварское и кондитерское дело).	1	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 5. Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 6. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности (Поварское и кондитерское дело).	1	
Раздел 2. Духовная культура		8	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 6.1 ПК 6.4
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание учебного материала	2	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	
	Профессионально ориентированное содержание Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (Поварское и кондитерское дело)	1	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03 ПК 6.1 ПК 6.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 7. Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования.	1	

	Цифровые образовательные ресурсы		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 8. Профессиональное образование в сфере (Поварское и кондитерское дело). Роль и значение непрерывности образования		
Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	ОК 06
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01
	В том числе практических занятий	2	ОК 05
	Практическая работа № 9. Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	ПК 6.1
	Профессионально ориентированное содержание	1	ПК 6.4
	Практическая работа № 10. Образ профессии/ специальности (Поварское и кондитерское дело) в искусстве		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	1	ОК 07
	Профессионально ориентированное содержание	1	ПК 6.1
	Особенности разделения труда и специализации в сфере (Поварское и кондитерское дело)		ПК 6.4
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации	2	ОК 03
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия		ОК 09
	В том числе практических занятий	2	

	Практическая работа № 11. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 6.1 ПК 6.4
	Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	
	Профессионально ориентированное содержание Спрос на труд и его факторы в сфере (Поварское и кондитерское дело). Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (Поварское и кондитерское дело) профессиональной переподготовки	2	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03 ПК 6.1 ПК 6.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 12. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 13. Предпринимательская деятельность в сфере (Поварское и кондитерское дело). Основы менеджмента и маркетинга в сфере (Поварское и кондитерское дело)	1	
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2	
Тема 3.6.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 06

Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	ОК 09 ПК 6.1 ПК 6.4
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Региональная экономика и её особенности в сфере (Поварское и кондитерское дело). Основные направления развития региональной экономики (Пензенской области)		
Раздел 4. Социальная сфера		8	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 14. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 15. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога,	1	

	социального психолога.		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 16. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегия поведения в конфликтной ситуации.		
Раздел 5. Политическая сфера		8	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05 ОК 06
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 17. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание учебного материала	4	ОК 03 ОК 04 ПК 6.1 ПК 6.4
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 18.	1	

	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации		
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 19. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		20	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 6.1 ПК 6.4
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 21. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 22. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 23. Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.3. Правовое	Основное содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 05
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права.	2	

регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг		ОК 06 ПК 6.1 ПК 6.4
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа № 24. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации».	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическая работа № 25. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (Поварское и кондитерское дело)		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2	ОК 06 ОК 09
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 26. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	2	
Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного	2	ОК 05 ОК 09

	процесса		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 27. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

3.1. Оснащение учебного кабинета

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного 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 нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

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

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

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Обществознание. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. Просвещение, 2022. — 319 с.

2. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М.: Просвещение, 2022. — 334 с.

3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2022. – 240 с.

4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2022. – 144 с.

Электронные издания (ресурсы)

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: <http://school-collection.edu.ru>

2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.

4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/450724>

5. Официальный сайт Президента РФ. URL: <http://www.kremlin.ru>.

6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: <http://www.government.ru>

7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: <http://duma.gov.ru>

8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: <http://council.gov.ru>
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrfr.ru>.
10. Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>
11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL: <http://festival.1september.ru/>
12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: <https://edu.gov.ru>
13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: <https://minobrnauki.gov.ru>
14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: <https://obrnadzor.gov.ru>
15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: <https://национальныепроекты.рф>
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: <https://www.edu.ru>
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: <http://window.edu.ru>
18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: <https://vashifinancy.ru>
19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru>

3.2.2 Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (действующая редакция)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (действующая редакция)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (действующая редакция)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (действующая редакция)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (действующая редакция)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (действующая редакция)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ.— 1992. — № 15. — Ст. 766.
10. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
11. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
12. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
13. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
14. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.
15. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

16. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.

17. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (действующая редакция)

18. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-(действующая редакция)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 6.1, ПК 6.4 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;
- оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);
- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную

		информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 03 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 2.4. Искусство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 6.1	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам,

ПК 6.4	потребителя	<p>диаграммам, инфографике</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проектные задания <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 01 ОК 03 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 3.4. Предприятие в экономике	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 06 ОК 09 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	<p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>

ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 04 ОК 05 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Проектные задания <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 03 ОК 04 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i>

ПК 6.4		<i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 6.1 ПК 6.4	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 6.1, ПК 6.4		<i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>

**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
43.01.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023

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 ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Разработал: Алексеева Н.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	17
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	25
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; 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 в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или

	<p>разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<p>наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала,

<p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей</p>	<p>экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
---	---	---

	<p>стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	<p>творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 	
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между

	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; 	<p>природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические

	<p>организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и 	<p>процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
--	---	--

	<p>сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически

		<p>оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или)

	<p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>практико-ориентированных задач;</p> <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <p>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать,</p>	<p>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);</p> <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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 	<p>информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.:	
Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	20
Профессионально-ориентированное содержание	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия, прикладной модуль)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ).	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
Основное содержание			
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	4	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1. Знакомство с политической картой мира.	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.
	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы	2	

	Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды.		ОК 06. ОК 07.
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 2. Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)	2	
	Практическое занятие 3. Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	2	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	6	
	Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	4	ОК 01. ОК 02.
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.).	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	12	
	Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.

	<p>экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.</p> <p>География основных отраслей мирового хозяйства.</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики.</p> <p>Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии.</p> <p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения</p> <p>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность</p> <p>Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности</p> <p>Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта.</p> <p>Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты.</p> <p>География отраслей непродовольственной сферы.</p> <p>Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.</p> <p>Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами</p>		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 5. Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил	2	
	Практическое занятие 6. Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
География сельского хозяйства и пищевой промышленности	Содержание учебного материала	10	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Сельское хозяйство мира. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее	4	

мира	основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Пищевая промышленность мира. Географические особенности развития пищевой промышленности. География предприятий хлебопекарной, кондитерской промышленности мира. Мировой рынок кондитерских изделий. География гастрономического туризма. Пищевая промышленность мира. Географические особенности развития пищевой промышленности. География предприятий хлебопекарной, кондитерской промышленности мира. Мировой рынок кондитерских изделий. География гастрономического туризма.		ОК 04. ПК 6.1.
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 7. Размещение главных центров пищевой промышленности (хлебопекарной и кондитерской промышленности) на карте мира	2	
	Практическое занятие 8. Составление экономико-географической характеристики кондитерской промышленности	2	
	Практическое занятие 9. Определение географических факторов, влияющих на кулинарные особенности отдельных территорий и стран мира, формирование национальной кухни	2	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		28	
Основное содержание			
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 10. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны по выбору обучающегося	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2	

	Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 11. Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	2	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала	6	
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие 12. Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	Содержание учебного материала	2	
	Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.6. Россия в современном мире	Содержание учебного материала	4	
	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 13. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
География кондитерского производства, ресторанный рынок России и стран мира	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 6.1.
	География кондитерского производства в Зарубежной Европе. Рынок кондитерских изделий в странах Европейского союза. Европейский ресторанный рынок. География кондитерского производства в Зарубежной Азии. Современная тенденция географии мирового кондитерского рынка- перемещение производства кондитерских изделий в развивающиеся страны АТР. Азиатский ресторанный рынок. География кондитерского производства России. Российский ресторанный рынок.	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 14. Определение отраслевой и территориальной структуры кондитерской промышленности России.	2	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2	
Основное содержание			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01.

Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2		
Всего:	72		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Оснащение учебного кабинета

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного 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 нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

мультимедиа,

проектор.

интерактивная доска, компьютерные столы и стулья.

Комплект учебно-наглядных пособий:

атлас мира с тематическими картами;

контурные карты (для 10-11 класса);

настенная карта мира.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания:

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.-

2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2020. – 313 с.

3. Коломиец А.В., Сафонов А.А. 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. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12383-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/458702>

4. Лобжанидзе А.А. География: учебник для СПО. - ООО «Профобразование», Саратов, 2020. – 213 с.

Интернет-ресурсы

1. <https://www.rgo.ru/ru> - сайт Русского Географического общества

2. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики

3. www.school-collection.edu.ru - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»

4. <https://nationalatlas.ru/> - Национальный Атлас России

5. <http://www.krugosvet.ru/countries.htm> - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам

6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa_.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)

7. <http://unstats.un.org/unsd/> - Статистическая база данных ООН

8. <http://priroda.ru/> - Национальный портал «Природа России»

9. <http://www.geo.historic.ru/> - Страны мира: географический справочник

10. <http://kontur-map.ru/> - Контурные карты по географии и истории

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусьок О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.

2. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

3. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022.

4. Лобжанидзе А.А. Горохов С.А., Заяц Д.В. География народов и религий : учебник и практикум для среднего профессионального образования / — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с.

5. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2018.

6. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 319 с.

7. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 287 с.

8. Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., ДРОФА, 2021.

19. Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., ДРОФА, 2021.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	Тестирование; Кейс задания; Устный опрос; Фронтальный письменный опрос; Доклады;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	Презентация по темам раздела; Работы с тематическими картами атласа мира; Заполнение контурных карт по заданиям; Контрольная работа;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1.	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Профессионально-ориентированное содержание Темы 1.4. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.1. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.2. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.6.	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023

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 ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол № 13 от 29 сентября 2022 года)

Составитель _____ К. А. Емельянова, О. А. Серебрякова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	15
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	23
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	26

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих задач:

Понимание иностранного языка как межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации, в полиязычном и поликультурном мире

Формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

Развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>А) базовые, логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак и основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. <p>Б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации. Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и стран/страны изучаемого языка. Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику. -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированные) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения со стороны каждого собеседника - создавать устные связанные монологические высказывания (описание/характеристика,

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. - анализировать полученные в ходе решения задачи, результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения и способность их использования в познавательной и социальной практике. 	<p>повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17/18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - передавать основное содержание прочитанного/ прослушанного текста с выражением своего отношения; - устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления; - читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму или прочитанный текст объемом до 250 слов; - комментировать информацию, высказывания, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их особенностей; - владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с
--	--	---

		<p>соблюдением правил чтения и интонации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками; знать и понимать основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация словосложения, и конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц, включая 1350 л.е. основанных на уровне основного общего образования; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать понимать речевые различия в ситуациях официального/неофициального общения; - знать/понимать и использовать в устной и письменной речи тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования. страницы истории, основные праздники, этикет); - иметь базовые знания о культурном наследии родной страны и стан изучаемого языка; - представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре;
--	--	---

		<p>соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические) - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: учувствовать в учебно-исследовательской деятельности, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом языке и применением разных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; -осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и стран изучаемого языка.
<p>ОК 02. Использовать современное средство поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач в профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать мировоззрение, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой читательской культуры как средство взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельности индивидуально и в группе. 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть социокультурными знаниями и умениями: - знать/понимать речевые различие в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знать/понимать и использовать в устной и письменной речи тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования. страницы истории, основные праздники, этикет); - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: А) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ систематизацию информации различных видов и форм представления; - создавать текст в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований в техники безопасности, гигиены, ресурсосбережение, правовых и этических норм; Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: почувствовать в учебно-исследовательской деятельности, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом языке и применением разных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; -осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и стран изучаемого языка.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, социальной и проектной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: Б) Совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной</p>	<p>-говoreние: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связанные монологические высказывания (описание/характеристика,</p>

	<p>и индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать цели совместной деятельности, организовать и координировать действия по ее достижению; - составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>Г) принять себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей; - принимать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность, понимать мир с позиции другого человека. 	<p>повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного содержания речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; -осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и стран изучаемого языка.
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать мировоззрение соответствующего современного уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур; - совершенствование языковой и читательской культуры как средство взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, 	<p>Аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3.5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц, включая 1350 л.е. основанных на уровне основного общего образования; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет;

	<p>готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельности в индивидуальной группе</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые исследовательские действия: - овладеть навыками учебно-исследовательской, социальной и проектной деятельности; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладения видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов; - формирование научного типа мышления, владения научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; <p>В области трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - экологического воспитания: умение прогнозировать неблагоприятные экологические 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. <p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие</p>

	<p>последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты</p>	<p>решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>экологического воспитания:</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>самосознания, включающего способность понимать</p>	<p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать неплотные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p>

	<p>свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p> <p>саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p>	
<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>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>В области эстетического воспитания:</p> <p>эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>экологического воспитания:</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p>	<p>- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках</p>

		<p>отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>- соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";</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>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>В области трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>В области экологического воспитания:</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p>	<p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</p> <p>- приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>- соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";</p>

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной учебной дисциплины	144
В т.ч.	
1. Основное содержание	86
В т.ч:	
Теоретическое обучение	2
Практические занятия	84
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	58
В т.ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	58
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Основное содержание			
Введение	Теоретическое обучение Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося Лексически-грамматический тест Устное собеседование	2	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		84	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала Фонетический материал - основные звуки иностранного языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме: члены семьи, внешность человека, названия профессий Грамматический материал: - местоимения личные, притяжательные, указательные; - понятие глагола-связки	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие 1. Приветствие и прощание, представление себя и других людей	2	
	Практическое занятие 2.. Описание человека	2	
	Практическое занятие 3. Описание и представление человека	2	

	Практическое занятие 4. Семья и семейные отношения	2	
	Практическое занятие 5. Семья и семейные отношения	2	
	Практическое занятие 6. Семья и семейные отношения	2	
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: описание жилища, описание учебного заведения, здание/обстановка - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - вспомогательный глагол - множественное число существительных		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие 7. Описание жилища	2	
	Практическое занятие 8. Описание жилища	2	
	Практическое занятие 9. Описание жилища	2	
	Практическое занятие 10. Описание образовательного учреждения	2	
	Практическое занятие 11. Описание образовательного учреждения	2	
Тема 1.3 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: распорядок дня студента колледжа, хобби и досуг, математические выражения Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - количественные и порядковые числительные - падежи существительных - вопросительные и относительные местоимения		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие 12. Хобби и досуг	2	
	Практическое занятие 13. Хобби и досуг	2	

	Практическое занятие 14. Хобби и досуг	2	
	Практическое занятие 15. Распорядок дня студента колледжа	2	
	Практическое занятие 16. Распорядок дня студента колледжа	2	
	Практическое занятие 17. Распорядок дня студента колледжа	2	
Тема 1.4. Инфраструктура	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: описание местоположения объекта, адрес – как найти Грамматический материал: - числительные; - артикли		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 18. Описание местоположения объекта	2	
	Практическое занятие 19. Описание местоположения объекта	2	
	Практическое занятие 20. Описание местоположения объекта	2	
	Практическое занятие 21. Магазины, товары, совершения покупок	2	
Тема 1.5. Здоровый образ жизни, спорт	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: физкультура и спорт, здоровый образ жизни, правильное и неправильное питание Грамматический материал: - неопределенные местоимения - имя прилагательное, степени сравнения прилагательных - предлоги места и направления		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие 22. Физкультура и спорт	2	
	Практическое занятие 23. Физкультура и спорт	2	
	Практическое занятие 24. Физкультура и спорт	2	
	Практическое занятие 25. Здоровый образ жизни	2	
	Практическое занятие 26. Здоровый образ жизни	2	
	Практическое занятие 27. Здоровый образ жизни	2	
Тема 1.6. Туризм. Виды	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК
	Лексический материал по теме: экскурсии и путешествия, гастрономический		

отдыха	туризм Грамматический материал: - словообразование - предлоги времени		04, ОК 09
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 28. Экскурсии и путешествия	2	
	Практическое занятие 29. Экскурсии и путешествия	2	
	Практическое занятие 30. Экскурсии и путешествия	2	
	Практическое занятие 31. Гастрономический туризм	2	
Тема 1.7. Россия, национальные символы	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: Россия – географическое положение, климат, флора и фауна. Государственное и политическое устройство России. Национальные символы России Грамматический материал: - настоящее простое время, прошедшее простое время, будущее время - виды предложений		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие 32. Россия. Ее национальные символы	2	
	Практическое занятие 33. Государственное политическое устройство России	2	
	Практическое занятие 34. Государственное политическое устройство России	2	
	Практическое занятие 35. Россия – климат. Флора и фауна	2	
Практическое занятие 36. Россия – климат. Флора и фауна	2		
Тема 1.8. Страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: Географическое положение, климат, флора и фауна стран изучаемого языка. Национальные символы стран изучаемого языка. Гастрономические особенности стран изучаемого языка Грамматический материал: - 3 формы глаголов - Причастие. Пассивный залог		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие 37. Географическое положение, климат, флора и фауна	2	

	стран изучаемого языка.		
	Практическое занятие 38. Географическое положение, климат, флора и фауна стран изучаемого языка.	2	
	Практическое занятие 39. Географическое положение, климат, флора и фауна стран изучаемого языка.	2	
	Практическое занятие 40. Национальные символы стран изучаемого языка	2	
	Практическое занятие 41. Национальные символы стран изучаемого языка	2	
	Практическое занятие 42. Национальные символы стран изучаемого языка	2	
Прикладной модуль			
Раздел 2 Иностранный язык для специальных целей		58	
Тема 2.1. Проблема выбора профессии	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 5.6
	Лексический материал по теме: Профессия - повар-кондитер. Должностные обязанности повара-кондитера. Плюсы и минусы работы поваром-кондитером		
	Грамматический материал: - сослагательно наклонение - устойчивые словосочетания - придаточные предложения		
	Практические занятия	14	
	Практическое занятие 43. Описание профессии повар-кондитер	2	
	Практическое занятие 44. Должностные обязанности повара-кондитера.	2	
	Практическое занятие 45. Должностные обязанности повара-кондитера.	2	
	Практическое занятие 46. Плюсы и минусы работы поваром-кондитером	2	
	Практическое занятие 47. Плюсы и минусы работы поваром-кондитером	2	
Практическое занятие 48. Плюсы и минусы работы поваром-кондитером	2		
Практическое занятие 49. Карьерный рост в профессии	2		
Тема 2.2 Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.4 ПК 5.6
	Лексический материал по теме: Современные технологии в работе повара-кондитера. Название технических и компьютерных средств. Безопасность жизнедеятельности. Достижение и инновации в области естественных наук. Грамматический материал: - Инфинитив		

	-Придаточные предложение цели, причины		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие 50. Научно-технический прогресс	2	
	Практическое занятие 51. Достижения в области научно-технического прогресса	2	
	Практическое занятие 52. Современные технологии в работе повара-кондитера.	2	
	Практическое занятие 53. Достижение и инновации в области естественных наук.	2	
	Практическое занятие 54. Название технических и компьютерных средств	2	
	Практическое занятие 55. Безопасность жизнедеятельности.	2	
Тема 2.3 Профессии, карьера	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7
	Лексический материал по теме: Родственные профессии повара-кондитера. Карьерный рост. Деятельность повара-кондитера как бизнес. Частные предприятия Грамматический материал для продуктивного усвоения: - Сложные предложения - Виды придаточных предложений -Союзы		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие 56. Родственные профессии повара-кондитера.	2	
	Практическое занятие 57. Родственные профессии повара-кондитера	2	
	Практическое занятие 58. Карьерный рост.	2	
	Практическое занятие 59. Деятельность повара-кондитера как бизнес.	2	
	Практическое занятие 60. Деятельность повара-кондитера как бизнес.	2	
	Практическое занятие 61. Частные предприятия	2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди в области кулинарии	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 5.6
	Лексический материал по теме: Жизнь и карьера известных поваров. Рецепты популярных блюд и способы их приготовления Грамматический материал: - модальные глаголы - устойчивые выражения		

	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 62. Жизнь и карьера известных поваров.	2	
	Практическое занятие 63. Жизнь и карьера известных поваров.	2	
	Практическое занятие 64. Рецепты популярных блюд и способы их приготовления	2	
	Практическое занятие 65. Рецепты популярных блюд и способы их приготовления	2	
Тема 2.5 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7
	Лексический материал по теме: Еда-способы приготовления пищи. Продукты питания и способы кулинарной обработки. Кухонная столовая и барная посуда. Традиции питания в России. Традиции питания в странах изучаемого языка Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие 66. Еда-способы приготовления пищи.	2	
	Практическое занятие 67. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	2	
	Практическое занятие 68. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	2	
	Практическое занятие 69. Кухонная столовая и барная посуда.	2	
	Практическое занятие 70. Традиции питания в России.	2	
Практическое занятие 71. Традиции питания в странах изучаемого языка	2		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		144	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет Иностранного языка.

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

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

учебная доска;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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, 2023. – 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, 2023. — 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, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.

10. Басова Н.В., Коноплева Т. Г. Немецкий язык для колледжей. – г. Ростов – н/Д.: Феникс, 2022. – 282 с.

11. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. – М.: ООО Логос-М, 2022. – 352 с.

12. Галахов Н.В., Гуков С.Д. Немецко-русский и русско-немецкий словарь. – г. Москва: Мартин, 2022. – 480 с.

13. Синельщикова Л.В., Хайрова Н.В., Бондарева В. А. Грамматический справочник немецкого языка. – Ростов н/Д.: Феникс, 2022. – 167 с.

14. Волина С. А. Секреты немецкой грамматики. Синтаксис. Учеб. Пособие.- М: Иностранный язык, ООО «Издательство Оникс», 2022. - 368 с.

15. Волина С. А. Секреты немецкой грамматики. Морфология. Учеб. Пособие.- М: Иностранный язык, ООО «Издательство Оникс», 2022. - 832 с.

16. Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges: учебник / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. -24-е изд., стер.- Москва: КНОРУС, 2021г.- 346с. (СПО).

17. Зиновьева, А.Ф. Немецкий язык: учебник и практикум для СПО / А. Ф. Зиновьева, Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина; под ред. А.Ф. Зиновьевой. - М.: Издательство Юрайт, 2020г., 344 с. (ЭБС ПГУПС. Электронный ресурс: Юрайт) www.biblio-online.ru/book/3CFFAC79-738D-46ED-9D6C-127C01C386C0.

18. Голубев, А.П. Немецкий язык для технических специальностей / учебник / А.П. Голубев, Д.А. Беляков, И.Б. Смирнова; под общ. ред. А.П. Голубева, 2-е изд., стер. - Москва: КНОРУС, 2022., 306с. - (СПО)

19. Завьялова, Л. В., Ильина В. М. Практический курс немецкого языка. Для начинающих. Учебник. Комплект (книга+1CD)-2020, 864 с.

20. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с.

21. Geschäftliche Begegnungen Neu A2+ Kurs- und Arbeitsbuch mit CD. ISBN: 9783941323452, Серия: Geschäftliche Begegnungen, Издательство: Schubert Verlag, Автор: Ingrid Grigull, Susanne Raven, Год Издания: 2019

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, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454>.

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, 2023. — 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. 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>

5. 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.

6. Деловой иностранный язык (немецкий): методические рекомендации; поясн. записка на русском языке / составители Т.В. Штыкова, Е.Б. Быстрой; Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет.—Челябинск: Изд-во ЗАО «Библиотека А. Миллера», 2021. —53с. <https://obuchalka.org/20211216139521/delovoi-inostrannii-yazik-nemeckii-shtikova-t-v-bistra-i-e-b-2021.html>

7. Здоровый образ жизни= Gesundleben: учебно-методическое пособие / Г.И. Шаранда, И.А.Скачинская. — Минск: БГМУ, 2021. —56 с. <https://obuchalka.org/20210527132863/zdorovii-obraz-jizni-gesund-leben-uchebno-metodicheskoe-posobie-sharanda-g-i-skachinskaya-i-a-2021.html>

8. Зими́на, Л. И. Немецкий язык (A2–B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Зими́на, И. Н. Мирославская. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15780-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518663>.

9. Работникова, Н. А. Немецкий язык для экономистов (A2—C1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Работникова, Е. В. Чернышева, И. И. Климова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07839-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516292>

10. Шарапова, Т.Н. Немецкий язык для начинающих. Уроки страноведения = Deutsch für Anfänger. Landeskundeunterricht : учеб. пособие / Е.В. Кербер; Т.Н. Шарапова .— Омск : Изд-во ОмГТУ, 2017 .— 100 с. — ISBN 978-5-8149-2569-5 .— URL: <https://rucont.ru/efd/664481>

11. <https://studylib.es/doc/8336052/mobil-mit-deutsch---goethe>

Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>. — Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>. — Текст: электронный.

4. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru>. — Текст: электронный.

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitran.ru>. — Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/>. - Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. — Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 — URL: www.britannica.com — Текст: электронный.

8. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.or>. — Текст: электронный.

9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. — Macmillan Education Limited, 2009-2020 — URL: www.macmillandictionary.com.— Текст: электронный.

10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. — URL: <https://www.newsinlevels.com>. — Текст: электронный

11. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей

Немецкий язык

1. <http://www.goethe.de>
2. <https://de.islcollective.com/deutsch-daf-arbeitsblatter>
3. https://www.schubertverlag.de/aufgaben/arbeitsblaetter_a1_z/a1_arbeitsblaetter_index_z.htm
3. <https://www.cornelsen.de/empfehlungen/arbeitsblaetter/faecher/deutsch>
4. <https://www.de-online.ru/tests/>
5. <https://www.sprachtest.de/einstufungstest-deutsch>
6. <https://www.derweg.org/personen/gesamt>
7. <https://www.deutsch-online.com>
8. <https://www.duden.de/woerterbuch>
9. <https://de.bab.la/>
10. <https://www.dwds.de/>
11. <https://www.vitaminde.de/>
12. Миллер Е.Н. Финансы, экономика, бизнес на немецком. - Ульяновск: Язык и литература, 2022. -320 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р. 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р.2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления
ОК 02. Использовать современное средство поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач в профессиональной деятельности	Р. 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р.2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Деловые игры
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р. 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р.2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс – задания

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р. 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р.2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Сочинения Конспекты, Рефераты Сообщения Практические работы
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Презентация
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р.2, Темы 2.3, 2.4, 2.5	Устный опрос Презентация Викторина Тестирование, Деловые игры Кейс – задания
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.	Р.2, Темы 2.1, 2.3, 2.4, 2.5	Устный опрос Тестирование, Презентация Викторина Деловые игры
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Деловые игры Устный опрос Тестирование, Презентация

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Математика»
для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пенза, 2023

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 и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Разработчик: Дубовицкая Н.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	25
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	35
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	36

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при

	<p>решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;
--	--	--

		<p>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная</p>
--	--	--

		<p>система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной</p>

	<p>оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол

	<p>возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	<p>между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с</p>

	<p>достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выразить формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать,

<p>Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;</p> <p>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных,</p>	<p>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции;</p>

	<p>общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, 	<p>проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
--	---	--

	<p>организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</p> <p>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</p> <p>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p>	<p>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; уметь формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>В области экологического воспитания:</p> <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p>осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p>функции, обратные функции; уметь строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм;</p> <p>исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события;</p> <p>уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; уметь приводить примеры проявления</p>
--	--	---

	<p>овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи образовательной деятельности и жизненных ситуациях; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и</p>	<p>закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
--	--	--

	<p>коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную</p>	
--	---	--

	<p>деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p> <p>делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>оценивать приобретенный опыт;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при</p>	
--	--	--

	<p>осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
<p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>экологического воспитания:</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>расширение опыта деятельности экологической направленности;</p>	<p>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; уметь формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; уметь строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать</p>

	<p>ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски и последствия деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску</p>	<p>правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; уметь приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
--	---	---

	<p>методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>ставить проблемы и задачи, допускающие</p>	
--	--	--

	<p>альтернативные решения;</p> <p>в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p>	
--	---	--

	<p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p> <p>расширять рамки учебного предмета на основе личных</p>	
--	--	--

	<p>предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность</p>	
--	--	--

	<p>выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	250
в т.ч.	
Основное содержание	196
в т. ч.:	
теоретическое обучение	178
практические занятия	14
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	36
Контрольные работы	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	18

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	4 4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	4 4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.8, ПК 6.3
	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	4	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 1. Простые и сложные проценты	2	
	Практическое занятие 2. Процентные вычисления в профессиональных задачах	2	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости.	4 4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Контрольная работа по разделу 1.		2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		30	

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	4	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3. Построение сечений	2	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	4	
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве	4	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07 ПК 2.8, ПК 6.3
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 4. Взаимное расположение прямых в пространстве	2	
	Практическое занятие 5. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике)	2	
	Практическое занятие 6. Прямые и плоскости в практических задачах.	2	
Тема 2.7. Решение задач.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03,

Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора	4	ОК 04, ОК 07
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		26	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание учебного материала Радиянная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
		4	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
		4	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
		4	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
		4	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
		6	
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические	Содержание учебного материала Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
		2	

функции	использованием свойств функций		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 7. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	2	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		50	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала	8	
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования	8	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	8	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	4	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	4	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Исследование функции на монотонность и построение графиков	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 8. Построение графиков функций.	2	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	4	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 2.8, ПК 6.3
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 9. Нахождение наименьшего и наибольшего	2	

	значения функции.		
	Практическое занятие 10. Применение производной для решения практических задач.	2	
	Практическое занятие 11. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	2	
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной	4	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 12. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	2	
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		34	
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	8	
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (ребра, диагонали, углы). Правильные многогранники	4	
Тема 5.3	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание</i>	4	ОК 01, ОК 04,

Цилиндр, конус, шар и их сечения	прикладного модуля)		ОК 06, ОК 07 ПК 2.8, ПК 6.3
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 13. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса.	2	
	Практическое занятие 14. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара.	2	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 15. Решение задач на нахождение объема и площади.	2	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 2.8, ПК 6.3
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 16. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	2	
	Практическое занятие 17. Симметрия в профессиях.	2	
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	4	
Контрольная работа по разделу		2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		42	
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений	4	
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их	6	

действительным показателями	свойства и графики		
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 18. Решение показательных уравнений и неравенств.	2	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	6	
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства	8	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 ПК 2.8, ПК 6.3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 19. Применение логарифма.	2	
	Практическое занятие 20. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	2	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		32	

Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий	8	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 2.8, ПК 6.3
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 21. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	2	
	Практическое занятие 22. Статистическое определение вероятности.	2	
	Практическое занятие 23. Оценка вероятности события.	2	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	8	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами	4	
	Практические занятия	2	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Практическое занятие 25. Решение задач математической статистики.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Содержание учебного материала	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		18	
Всего:		250	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Александров, А.Д. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учебник / А.Д. Александров, Л.А. Вернер, В.И. Рыжик. – М.: Издательство «Просвещение», 2020. – 257 с. – ISBN: 978-5-09-062551-7 / - Текст: непосредственный

Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - М.: Мнемозина, 2020. - 457 с. – ISBN: 978-5-346-01200-9 / - Текст: непосредственный

Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - М.: Мнемозина, 2020. - 351 с. – ISBN 978-5-346-03199-4/ - Текст: непосредственный

Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Л.И. Звавич [и др.] - М.: Мнемозина, 2020. - 336 с. – ISBN: 978-5-346-01202-3/ - Текст: непосредственный

Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Л.И. Звавич [и др.], - М.: Мнемозина, 2020. - 137 с. – ISBN: 978-5-346-02411-8/ - Текст: непосредственный

Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: elibrary.ru

Открытый колледж. Математика. - URL: mathematics.ru

Справочник по математике для школьников. URL: <http://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm>

Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net>

3.2.2. Дополнительные источники

Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: online-olympiad.ru<https://online-olympiad.ru>

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru>

Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru>
 Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. -
 URL:<http://fcior.edu.ru>
 Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL:
<https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный.
<https://urait.ru/>
<https://znanium.com>
<https://book.ru>
www.st-books.ru
<https://college.ru/matematika>
www.kvant.mccme.ru
https://www.stdlife.ru/olymp/students/stud_olymp
<https://problems.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5,	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5,	Тестирование Устный опрос Математический диктант

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8</p>	<p>Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Р 1, Тема 1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.6 П-о/с Р 4, Темы 4.7 П-о/с Р 5, Темы 5.3 П-о/с, 5.5 П-о/с Р 6, Темы 6.7 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с,</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Р 1, Тема 1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.6 П-о/с Р 4, Темы 4.7 П-о/с Р 5, Темы 5.3 П-о/с, 5.5 П-о/с Р 6, Темы 6.7 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с,</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Информатика»

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пенза, 2023

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 ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Разработчик: Комарова Е.В. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	15
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	21
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	22

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО: Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	<p>проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными

	<p>и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей
--	---	--

		<p>современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;- иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по
--	--	--

		<p>строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при
--	--	--

		<p>каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню 	<ul style="list-style-type: none"> - понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

	<p>развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; <p>работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. 	<p>- наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>Овладение универсальными учебными</p>	<p>- понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание</p>

	<p>познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия: -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: -разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль: -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>работа с информацией: – 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;</p>	<p>правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p> <p>- умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</p>
--	--	---

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>В части трудового воспитания: -интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; -готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: -ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по</p>	<p>- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
---	--	---

	<p>разработанным критериям;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль: -использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none">– владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;– создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной дисциплины	108
Основное содержание	62
в т.ч.	
теоретическое обучение	14
практические занятия	48
Профессионально-ориентированное содержание	44
в т.ч.	
теоретическое обучение	12
практические занятия	32
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2
ИТОГО	108

2.2 Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		36	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	2	ОК 2
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах. О системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы.	2	
Тема 1.2 Подходы к измерению информации	Основное содержание	4	ОК 2
	Практическое занятие №1. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов.	2	
	Практическое занятие № 2 Универсального дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей. Архив информации	2	
Тема 1.3 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.	Основное содержание	4	ОК 2
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение.	4	
Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления.	Основное содержание	4	ОК 2
	Практическое занятие №3 Представление о различных системах счисления. Перевод числа из одной системы счисления в другую.	2	
	Практическое занятие № 4 Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем тестовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида.	2	

Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	4	ОК 2
	Практическое занятие №5 Графический метод алгебры логики. Решение логических задач графическим способом.	2	
	Практическое занятие №6 Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами.	2	
Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет.	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 1, ОК 2, ПК 6.2, ПК 6.3
	Компьютерные сети, их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет в работе техника-технолога. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет специалиста поварского и кондитерского дела.	4	
Тема 1.7 Службы Интернета	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 2, ПК 6.2, ПК 6.3
	Практическое занятие №7 Службы и сервисы Интернета в работе специалиста поварского и кондитерского дела. Электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры. Социальные сети	2	
	Практическое занятие №8 Поисковые системы. Поиск информации в сети Интернет профессионального содержания. Использование в работе техника-технолога цифровых сервисов государственных услуг. Достоверность информации в Интернете.	2	
Тема 1.8 Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание.	2	ОК 1, ОК 2
	Практическое занятие № 9 Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.	2	
Тема 1.9 Информационная безопасность	Профессионально-ориентированное содержание	8	ОК 1, ОК 2, ПК 6.2, ПК 6.3
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач.	6	
	Вредоносные программы, Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)		
	Защита информации. Способы защиты информации. Защита информации в работе специалиста поварского и кондитерского дела.		
	Практическое занятие №10. Защита информации. Работа с законом «Об информации, информатизации и защите информации»	2	

Раздел 2 Использование программных систем и сервисов		38	ОК 2
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	14	
	Практическое занятие №11. Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки и текстовой информации.	2	
	Практическое занятие №12. Создание текстового документа. Ввод данных, операции редактирования и форматирование текста.	2	
	Практическое занятие №13. Вставка символов. Создание списков. Работа с колонками.	2	
	Практическое занятие №14. Создание таблиц в текстовом редакторе. Работа с границами.	2	
	Практическое занятие №15. Обработка табличной информации. Создание таблиц сложной структуры.	2	
	Практическое занятие №16. Встроенные объекты MS Word: работа с формулами.	2	
	Практическое занятие №17. Работа с графическими объектами в текстовом редакторе. Применение различных типов графических объектов.	2	
Тема 2.2. Технология создания структурированных текстовых документов	Профессионально –ориентированное содержание	4	ОК 2, ПК 6.5
	Практическое занятие №18. Создание многостраничного документа. Работа над структурой документа.	2	
	Практическое занятие №19. Использование шаблонов документа для создания типовых документов, необходимых в работе специалиста поварского и кондитерского дела.	2	
Тема 2.3 Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	2	ОК 2
	Практическое занятие №20. Компьютерная графика и ее виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы.	2	
Тема 2.4 Технологии обработки графических файлов	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 2, ПК 6.5
	Практическое занятие № 21. Создание и обработка графических изображений. Растровая и векторная графика в работе специалиста поварского и кондитерского дела.	2	
Тема 2.5 Представление профессиональной информации в виде	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 2, ПК 6.5
	Мультимедийные технологии. Понятие и назначение компьютерных презентаций. Программы для создания компьютерных презентаций.	2	
	Практическое занятие №22. Основные этапы разработки различных видов	2	

презентаций	компьютерных презентаций. Создание презентации о будущей специальности. Настройка анимации объектов.		
	Практическое занятие №23. Создание презентации по теме «Приготовление блюда (по выбору) » на основе шаблонов. Композиция объектов. Настройка анимации.	2	
Тема 2.6 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 2, ПК 6.5
	Практическое занятие №24. Создание интерактивной презентации по темам «Мини-пекарня», «Кондитерская», «Кафе», «Ресторан»	2	
	Практическое занятие №25. Создание интерактивной презентации «Тест по специальности»	2	
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	6	ОК 2
	Практическое занятие №26. Создание веб страниц, используя язык гипертекста HTML	2	
	Практическое занятие №27. Создание простейших веб-страниц, используя основные теги HTML.	2	
	Практическое занятие №28. Создание сайта по темам «Мини-пекарня», «Кондитерская», «Кафе», «Ресторан»	2	
Раздел 3. Информационное моделирование		32	ОК 2
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	2	
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Основные этапы компьютерного моделирования.	2	
Тема 3.2 Списки, графы, деревья	Основное содержание	2	ОК 2
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.	2	
Тема 3.3 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	6	ОК 1
	Практическое занятие №29. Понятие алгоритма, свойства алгоритма. Способы записи алгоритма.	2	
	Практическое занятие №30. Запись алгоритмов на языке программирования Python. Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц.	2	
	Практическое занятие №31. Создание простейших программ на языке Python. Ввод и вывод данных.	2	
Тема 3.4 Базы	Основное содержание	2	ОК 2

данных как модель предметной области	База данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных.	2	ОК 2, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.5
	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	Практическое занятие №32. Создание таблиц базы данных. Заполнение полей баз данных.	2	
	Практическое занятие №33. Формирование запросов, форм, отчетов.	2	
Тема 3.5 Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	6	ОК 2
	Табличный процессор. Внешний вид окна, виды адресации ячеек. Авто заполнение данных. Типы данных.	2	
	Практическое занятие №34. Табличный процессор. Прием ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.	2	
	Практическое занятие №35. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование.	2	
Тема 3.6 Формулы и функции в электронных таблицах.	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 2, ПК 6.5
	Практическое занятие №36. Работа с формулами в электронных таблицах. Пример расчета технологической карты в электронной таблице.	2	
	Практическое занятие №37. Встроенные функции в электронной таблице. Математические и статистические функции.	2	
	Практическое занятие №38. Встроенные функции в электронной таблице. Логические функции.	2	
Тема 3.7 Визуализация данных в электронных таблицах	Основное содержание	2	ОК 2
	Практическое занятие №39. Инструмента анализа данных: диаграммы, виды диаграмм, применение в работе специалиста поварского и кондитерского дела.	2	
Тема 3.8 Моделирование в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 2, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.5
	Практическое занятие №40. Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов в электронных таблицах.	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
ВСЕГО		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика и информационные технологии».

Оборудование кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

маркерная доска;

учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

компьютеры по количеству обучающихся;

локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;

лицензионное антивирусное программное обеспечение;

лицензионное специализированное программное обеспечение;

мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование)

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с.

3. 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, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)

4. 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, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)

5. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. - Москва: КНОРУС, 2021. - 482 с.

6. Япарова Ю.А. Информационные технологии. Практикум с примерами решения задач: учебно-практическое пособие. - Москва: КНОРУС, 2022. - 228 с.

3.2.2 Электронные издания

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

4. Я класс

5. Урок цифры

6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор

7. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

8. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

9. Анализ данных - Яндекс Практикум

10. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса

11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
12. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
13. Академия искусственного интеллекта для школьников
14. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
15. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
16. Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
17. Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

3.2.3 Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 133 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.6, 1.6., 1.9	<ul style="list-style-type: none"> – составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8	<ul style="list-style-type: none"> – фронтальный опрос – контрольное тестирование – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории)

<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>Тема 1.6, 1.7, 1.9, 3.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - творческая работы - составление модели - разработка плана работы предприятия - составление отчетов по практическим работам
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Тема 1.6, 1.7, 1.9, 3.8</p>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Тема 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 3.6, 3.8</p>	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура**

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

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и 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 ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ П.М. Грунин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 16
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 22
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 24

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	<p>актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной

	<p>поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию 	<p>функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности,

	<ul style="list-style-type: none"> - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<p>использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>В части физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; -положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

	<p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям;</p>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>В части физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

	<p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	
<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>В части физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; -положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

	<p>действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и 	
--	---	--

	культурный уровень	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>В части физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</p> <p>В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее</p>	<p>- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; -положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>

	<p>достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; 	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.	
Основное содержание	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание		2	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Содержание учебного материала 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Профессионально - ориентированное содержание		2	
Тема 1.2 Физическая культура в режиме трудового дня Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 6.2.
	2. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств	2	
Раздел 2.	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	66	
Основное содержание		50	

Учебно-тренировочные занятия		50	
2.1 Стрейтчинг (практические занятия)		2	
Тема 2.1. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	3. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, Стрейтчинг развитие основных физических качеств	2	
2.2. Гимнастика (практические занятия)		6	
Тема 2.2 (1)Основная гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	4. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	2	
Тема 2.2(2)Акробатика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	5.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов Освоение и совершенствование акробатической комбинации(последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):	2	
	Девушки	Юноши	
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать -	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок	

	Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	прогнувшись, И.П.		
Тема 2.2(3) Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		2	
	6.Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами. Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.			
2.3 Спортивные игры (практические занятия)			42	
Тема 2.3 (1) Баскетбол	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		10	
	7.Техника безопасности на занятиях баскетболом.		2	
	8 Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола;		2	
	9. Освоение и совершенствования техники ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		2	
	10.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		2	
	11.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		2	
Тема 2.3.(2) Волейбол	Содержание учебного материала		12	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		12	
	12.Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения		2	
	13. Освоение и совершенствования техники передачи мяча двумя руками сверху на месте и в движении		2	
	14. Освоение и совершенствования техники передачи мяча двумя руками снизу на месте и в движении подача		2	
	15. Освоение и совершенствования техники нападающего удара и блокирования		2	

	16. Освоение и совершенствования техники подачи мяча, сдача контрольных нормативов	2	
	17. Освоение и совершенствования техники передачи мяча двумя руками снизу на месте и в движении подача	2	
Тема 2.3 (3) Теннис	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	10	
	18. Техника безопасности на занятиях теннисом.	2	
	19. Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	
	20. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка)	2	
	21. Освоение и совершенствование техники толчка, наката и подрезки шарика.	2	
	22. освоение и совершенствование техники подачи и приема подачи	2	
Тема 2.4 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	10	
	23. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	
	24. Совершенствование техники спринтерского бега	2	
	25. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	2	
	26. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);	2	
	27. Совершенствование техники прыжка в длину с места	2	
Методико-практические занятия		16	
Профессионально ориентированное содержание		16	
Тема 2.5 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 6.2.
	28. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультурминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений	2	
	Практические занятия	2	
	Выполнение комплекса упражнений для коррекции осанки и телосложения различной функциональной направленности: комплекс упражнений с гантелями, вольные упражнения на согласование движений рук и ног с другими частями тела	2	

Тема 2.6 Подготовка и сдача нормативов ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 6.2.
	Практические занятия	6	
	29. Сдача нормативов ГТО 30, 60, 100 метров.	2	
	30. Сдача нормативов ГТО прыжок в длину, челночный бег.	2	
	31. Сдача нормативов ГТО сгибание и разгибание рук в упоре лежа, поднимание туловища из положения лежа на спине.	2	
Тема 2.7 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 6.2.
	Практические занятия	2	
	32. Самостоятельное проведение пульсометрии. Составление и проведение комплексов общеразвивающих упражнений	2	
Тема 2.8. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 6.2.
	Практические занятия	4	
	33. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности: комплекс упражнений со скакалкой	2	
	34. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности: комплекс упражнений с теннисными мячами	2	
Тема 2.9 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 6.2.
	Практические занятия	2	
	35. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) комплекс упражнений для осанки, мышц живота и спины упражнения для глаз	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (Дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		72	

33. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

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, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2023
2. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М.,2021
3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020
4. [www. minstm. gov. ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
5. [www. edu. ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
6. [www. olympic. ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
7. [www. gour32441. narod. ru](http://www.gour32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации)

3.2.2 Дополнительные источники

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (действующая редакция.)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, П-о/с, Тема 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, Темы 2.5 - 2.9	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, П-о/с, Тема 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, Темы 2.5 - 2.9	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1, П-о/с, Тема 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, Темы 2.5 - 2.9	– защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1, Темы 1.2, П-о/с, Темы 2.5-2.9	– тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Р 1, Темы 1.2, П-о/с, Темы 2.5-2.9	– сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Р 1, Темы 1.2, П-о/с, Темы 2.5-2.9	

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Р 1, Темы 1.2, П-о/с, Темы 2.5-2.9	

**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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Пенза, 2023

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

Протокол № ____ от «__» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой
комиссии _____ Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной
работе

«__» _____ 20 г. Л.В. Волкова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Н.С. Пелёвин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	13
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	26
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	27

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	<p>жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<ul style="list-style-type: none"> - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им
<p>ОК 03. Планировать</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности

<p>и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<p>безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения,

<p>работать в коллективе и команде</p>	<p>социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в

<p>стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>противодействию терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности
<p>ОК 07. Содействовать</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<p>(в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно- 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать

<p>профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>оздоровительной деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<p>представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>базовые исследовательские действия: осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;</p>	<p>сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в</p>	<p>знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p>

	<p>общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p>	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
в т.ч.	
Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	36
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		12	
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия</i> : чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	2	
Тема 1.2 Как выявить опасности развития	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практические занятия Практическое занятие 1. <i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием	2	

	на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения <i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии		
Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. <i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист); <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах		
Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3. <i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку <i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)		
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07;
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. <i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников		

(ЧС)	в общественном месте <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)		
1.6 Как выявить и описать опасности в ситуации вынужденной природной автономии	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<i>Понятие:</i> опасности в ситуации вынужденной природной автономии <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации вынужденной природной автономии <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых здоровью и жизни человека может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации вынужденной природной автономии	2	
Раздел 2 Методы оценки риска		12	
Тема 2.1 Как измерять опасности	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле	2	
Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07;
	Практические занятия Практическое занятие 5. <i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного	2	

	<p>движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</p>		
Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Практические занятия Практическое занятие 6. <i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>Алгоритм</i> оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)	2	
Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Практические занятия Практическое занятие 7. <i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного	2	

	события и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте		
Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 8. <i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков		
Тема 2.6 Как оценить риск употребления алкоголя и наркотических препаратов в подростковом возрасте	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<i>Понятие:</i> риск употребления алкоголя и наркотических препаратов в подростковом возрасте <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск употребления алкоголя и наркотических препаратов в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков	2	
	Содержание учебного материала		
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		10	
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<i>Понятие:</i> Защита от опасностей – это способы и методы снижения уровня и	2	

		<p>продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило</i>: чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением эковиозащитной техники и средств индивидуальной защиты</p> <p><i>Предметное действие</i>: выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации</p> <p><i>Правило действия</i>: чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов</p>		
Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни		Содержание учебного материала	2	ОК 3; ОК 04; ОК 08
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие 9. Понятие : защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья		
		<i>Предметное действие</i> : выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды		
		<i>Правило действия</i> : чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию		
		<i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)		
Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	Как от на	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие 10. Понятие : защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения		
		<i>Предметное действие</i> : выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения		
		<i>Правило действия</i> : чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников		

	дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения		
Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия Практическое занятие 11. <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)	2	
Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия Практическое занятие 12. <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в	2	

	общественном месте		
Раздел 4 Основы военной службы		12	
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2	
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 13. <i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.		
Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08
	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	2	
Тема 4.5 Строевая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 14.		

	<i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий</i> : Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.		
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практические занятия Практическое занятие 15. <i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. <i>Правило и алгоритмы предметных действий</i> : неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб	2	
Раздел 5 Основы медицинских знаний		10	
Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 7
	<i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. <i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях		
Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практические занятия Практическое занятие 16. <i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. <i>Правила</i> помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. <i>Алгоритмы</i> оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	2	
Тема 5.3. Алгоритм	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07

помощи при кровотечениях и ранениях	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 17. <i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях		
Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 18. <i>Понятие</i> об экстремальных ситуациях в природных условиях. <i>Способы</i> и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. <i>Правило</i> добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.		
Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие	2	
	Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). <i>Правило</i> алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		10	
Прикладной модуль: Раздел 1. Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1, ПК 6.5
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 19. Экскурсия, фронтальная. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте		
	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний работников, занятых в поварском и кондитерском производстве» «Анализ источников опасностей на разных технологических этапах поварского и кондитерского производства» «Анализ картины опасностей современной молодежи»		

	«Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний работников, занятых в поварском и кондитерском производстве»		
Прикладной модуль: Раздел 2. Тема. Оценка рисков на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1, ПК 6.5
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 20 Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей. Перечень примерных тем проектов/исследований: «Сравнительный анализ рисков в работе лиц, занятых в поварском и кондитерском производстве в XIX, XX и XXI веках» «Оценить риск профессиональных заболеваний»		
Прикладной модуль: Раздел 3. Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1, ПК 6.5
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 21 Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты Перечень примерных тем проектов/исследований: «Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты в поварском и кондитерском производстве» (средства по выбору) «Сравнительный анализ безопасности работников, занятых в поварском и кондитерском производстве в России и стране в Европе (на выбор)» «Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты в поварском и кондитерском производстве на интернет-сайтах»		
Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1, ПК 6.5
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 22 Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. Примерные темы проектов/исследований Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану);		

	Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); «Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»		
Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1, ПК 6.5
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 23 Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.		
	Примерные темы проектов/исследований: 1. Проанализировать инструкции по технике безопасности в поварском и кондитерском производстве с целью выявления видов травмирования. 2. Проанализировать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности 3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе работы в поварском и кондитерском производстве 4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах в поварском и кондитерском производстве 5. Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

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», «Максим» и др.;

тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;

имитаторы ранений и поражений;

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 индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

образцы средств пожаротушения (СП);

макет автомата Калашникова;

электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

интерактивная доска

Выход в локальную сеть.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: непосредственный.

2. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524>.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161>.

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458>.

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045>.

5. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>.

6. Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для СПО / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.б; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П о/с, Р 2 П о/с, Р 3 П о/с	Кейс-задание; Старт задание Задание исследование; Задание-эксперимент;

применительно к различным контекстам		<p>Фронтальный опрос; Графический диктант; Защита алгоритма оказания первой помощи; Защита презентаций; Тестирование; Тест задание Защита работ прикладного модуля Выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Р 1, Темы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6; Р3, Темы: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6; Р 5, Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;</p>	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Р 1, Темы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6; Р 3, Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Р 4, Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
ОК Об. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Р 1, Темы: 1.1, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5; Р3, Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Р 4, Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5; Р - П-о/с, Р - П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Р 1, Темы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5; Р 3, Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Р - П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3,3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.б, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.б; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИКА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественно - научных 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 ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Л. П. Демина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	19
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	25
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	28

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих **целей**:

формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;

формирование естественно-научной грамотности;

овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;

освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;

овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);

овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;

формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих **задач**:

приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;

освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;

формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;

приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;

формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;

подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности,

характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;

подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

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

смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;

смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

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

проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

практически использовать физические знания;

оценивать достоверность естественно-научной информации;

использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

отличать гипотезы от научных теорий;

делать выводы на основе экспериментальных данных;

приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

применять полученные знания для решения физических задач;

определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями,

	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>- владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при

<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>решении физических задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и

<p>различных жизненных ситуациях</p>	<p>другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<p>делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)
<p>ОК 04. Эффективно</p>	<p>- готовность и способность к образованию и</p>	<p>- овладеть умениями работать в группе с</p>

<p>взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических</p>	<p>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и</p>

	<p>культурных традиций и народного творчества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<p>твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>В области трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.</p> <p>В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности.</p>	<p>- сформировать представления о роли и месте физики в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p>	<p>- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями,</p>

<p>ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>в с и</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности.</p>	<p>электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями.</p> <p>- сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;</p> <p>- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.</p>
<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>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;</p> <p>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа</p>

	<p>и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; 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.</p>	<p>условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; - сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации.
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия.</p> <p>б) совместная деятельность: принимать цели совместной деятельности,</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты,</p>

<p>инструкциями регламентами.</p>	<p>и организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений.</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p>	<p>используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;</p> <p>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> <p>- сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации;</p>
-----------------------------------	---	---

	социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	развитие умений критического анализа получаемой информации.
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>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;</p> <p>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с</p>

	<p>безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</p>	<p>бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации.
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Физика»

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
1. Основное содержание	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия	12
2. Профессионально-ориентированное содержание	6
теоретическое обучение	4
лабораторные занятия	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала:	2	ОК 03, ОК 05 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Физическая величина. Физические законы. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин	1	
	Профессионально ориентированное содержание Значение физики при освоении специальностей СПО. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Границы применимости физических законов и теорий.	1	
Раздел 1. Механика		12	
Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание учебного материала:	4	
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 07
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала:	4	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения		ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 07
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала:	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов	3	

	механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики		ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1
	Профессионально ориентированное содержание Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Решение задач с профессиональной направленностью.	1	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		16	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала: Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы	6 4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы Лабораторная работа 1. Изучение одного из изопроцессов	2 2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала: Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Профессионально ориентированное содержание Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы	4 3 1	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала: Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	6 4	
	Лабораторные работы Лабораторная работа 2. Определение влажности воздуха	2 2	
Раздел 3. Электродинамика		20	
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала: Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные	4 4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07

	поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов		
Тема 3.2	Содержание учебного материала:	8	
Законы постоянного тока	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи	3	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1
	Профессионально ориентированное содержание Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею.	1	
	Лабораторные работы:	4	
	Лабораторная работа 3. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	2	
	Профессионально ориентированное содержание Лабораторные работы: Лабораторная работа 4. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2	
Тема 3.3	Содержание учебного материала:	2	
Электрический ток в различных средах	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание учебного материала:	2	
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 3.5	Содержание учебного материала:	4	
Электромагнитная индукция	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы:	2	
	Лабораторная работа 5. Изучение явления электромагнитной индукции	2	
Раздел 4. Колебания и волны		4	
Тема 4.1	Содержание учебного материала:	2	

Механические колебания и волны	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 4.2	Содержание учебного материала:	2	
Электромагнитные колебания и волны	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Раздел 5. Оптика		8	
Тема 5.1	Содержание учебного материала:	4	
Природа света	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы:	2	
	Лабораторная работа 6 . Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2	Содержание учебного материала:	2	
Волновые свойства света	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 5.3	Содержание учебного материала:	2	
Специальная теория относительности	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Раздел 6. Квантовая физика		4	
Тема 6.1	Содержание учебного материала:	2	
Квантовая оптика	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм.	2	ОК 01, ОК 02

	Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта		ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала: Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	2 2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Раздел 7. Строение Вселенной		4	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы. Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала: Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна. Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	4 2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы:	2	
	Лабораторная работа 7. Изучение карты звездного неба	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего:		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

Весы технические с разновесами;

Комплект для лабораторного практикума по оптике;

Комплект для лабораторного практикума по механике;

Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;

Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);

Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергии);

Амперметр лабораторный;

Вольтметр лабораторный;

Колориметр с набором калориметрических тел;

Термометр лабораторный;

Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;

Барометр-анероид;

Блок питания регулируемый;

Веб-камера на подвижном штативе;

Видеокамера для работы с оптическими приборами;

Генератор звуковой;

Гигрометр (психрометр);

Груз наборный;

Динамометр демонстрационный;

Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;

Манометр жидкостной демонстрационный;

Метр демонстрационный;

Микроскоп демонстрационный;

Насос вакуумный Комовского;

толик подъемный;

Штатив демонстрационный физический;

Электроплитка;

Набор демонстрационный по механическим явлениям;

Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;

Набор демонстрационный по механическим колебаниям;

Набор демонстрационный волновых явлений;

Ведерко Архимеда;

Маятник Максвелла;

Набор тел равного объема;

Набор тел равной массы;

Прибор для демонстрации атмосферного давления;

Призма, наклоняющаяся с отвесом;
Рычаг демонстрационный;
Сосуды сообщающиеся;
Стакан отливной демонстрационный;
Трубка Ньютона;
Шар Паскаля;
Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
Набор демонстрационный по газовым законам;
Набор капилляров;
Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
Цилиндры свинцовые со стругом;
Шар с кольцом;
Высоковольтный источник;
Генератор Ван-де-Граафа;
Дозиметр;
Камертоны на резонансных ящиках;
Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
Комплект проводов;
Магнит дугообразный;
Магнит полосовой демонстрационный;
Машина электрофорная;
Маятник электростатический;
Набор по изучению магнитного поля Земли;
Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
Набор демонстрационный по полупроводникам;
Набор демонстрационный по постоянному току;
Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
Набор демонстрационный по электродинамике;
Набор для демонстрации магнитных полей;
Набор для демонстрации электрических полей;
Трансформатор учебный;
Палочка стеклянная;
Палочка эбонитовая;
Прибор Ленца;
Стрелки магнитные на штативах;
Султан электростатический;
Штативы изолирующие;
Электромагнит разборный;
Набор демонстрационный по геометрической оптике;
Набор демонстрационный по волновой оптике;
Спектроскоп двухтрубный;
Набор спектральных трубок с источником питания;
Установка для изучения фотоэффекта;
Набор демонстрационный по постоянной Планка.

При наличии необходимого оборудования занятия по физике в некоторых случаях могут проводиться в имеющихся в образовательной организации мастерских или лабораториях.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учебное пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учебное пособия для учреждений сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева, Л.И. Васильев. — М., 2021.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учебное пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, А.В. Коржуев, О. В. Муртазина. — М., 2021.

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный УМК для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2021

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образовательных учреждений СПО - М.,2021

Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Сборник задач. — М., 2021.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Решения задач. — М., 2021.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика. Справочник. — М., 2021.

Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: уч. для образ учреждений сред. проф. образования / под ред. Т.И. Трофимовой - М.,2021

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.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

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

<https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).

www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).

www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).

www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).

www.kvant.mcsme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).

www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

3.2.2. Дополнительные источники:

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: методическое пособие. — М., 2021.

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 «Об образовании в Российской Федерации» (действующая редакция)

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 5. Темы 5.1, 5.2, 5.3. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - Фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 5. Темы 5.1, 5.2, 5.3. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач); - оценка тестовых заданий;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 5. Темы 5.1, 5.2, 5.3. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	<ul style="list-style-type: none"> - Дифференцированный зачет
ОК 05. Осуществлять устную	Введение	

<p>иписьменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 5. Темы 5.1, 5.2, 5.3. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.</p>	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.</p>	
<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>Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.</p>	
<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>Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.</p>	
<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>Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.</p>	

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
---	--	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ХИМИЯ**

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

Пенза, 2023

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 ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины Химия, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Л.Н. Шмелева

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика программы учебной дисциплины	стр. 4
2.Структура и содержание учебной дисциплины	19
3.Условия реализации программы учебной дисциплины	32
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	35

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины Химия

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели дисциплины

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

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

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия

	<p>проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически
--	---	--

		<p>обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" и """, кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, реформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);- уметь проводить расчеты по химическим формулам уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества)
--	--	---

		<p>продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими
--	--	---

		<p>экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("и""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; - объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
<p>ОК 02. Использовать</p>	<p>В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения,</p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при</p>

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, 	<p>нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию
---	---	--

	<p>информационной безопасности личности;</p>	<p>неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p> <p>- уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;</p> <p>владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;</p>
<p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид – анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>основе этих результатов;</p> <p>-уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; -использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с

		<p>химией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;
ПК 2.1.	В области трудового воспитания:	- сформированность представлений: о химической

<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; 	<p>составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные 	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и

<p>соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; В области экологического воспитания: -сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p>	<p>трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;</p>
<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>В области трудового воспитания: - готовность к труду, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; В области экологического воспитания: -сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p>	<p>- сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; 	
<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>В области трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их 	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>В области трудового воспитания: - готовность к труду, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их</p>	<p>- сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>В области трудового воспитания: - готовность к труду, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор</p>	<p>- сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - сформированность умений соблюдать правила</p>

	<p>будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их 	<p>экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации</p>
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Химия»

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
в т.ч.	
Основное содержание	102
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	42
Практические занятия	42
лабораторные занятия	18
Профессионально-ориентированное содержание (содержание Прикладного модуля)	42
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	22
лабораторные занятия	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	18
Всего	162

2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание		102	
Раздел 1. Основы строения вещества		8	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность.	4	
	Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1. Решение практических заданий на составление электронно – графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики на звание соединений по номенклатуре Международного союза теоретической и прикладной химии тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в	2	

	периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции		12	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	8	ОК 01
	Теоретическое обучение		
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидросокомплексов цинка и алюминия).		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 3. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена.	2	
	Практическое занятие 4. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/ или содержит примеси.	2	
	Практическое занятие 5. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
Практическое занятие 6. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2		
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 1. Реакции гидролиза.	2	

	Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.		
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	24	
Тема 3.1.	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02
Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Теоретическое обучение	4	
	1. Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.	4	
	2. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические изоморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 7. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).	2	
	Практическое занятие 8. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.	2	
Тема 3.2.	Основное содержание	12	ОК 01 ОК 02
Физико-химические свойства неорганических веществ	Теоретическое обучение	6	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	6	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.		
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений,		

	высших оксидов и гидроксидов.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 9. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	2	
	Практическое занятие 10. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 2. Свойства металлов и неметаллов. Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 11. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в отраслях пищевой промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	28	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность	2	

	химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 12. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.). Составление полных и сокращенных структурных формул органических соединений отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	14	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	10	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	10	
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;		
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленового пламени как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;		
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;		
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).		
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 13. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
Лабораторные занятия	2		
Лабораторная работа 3. Получение этилена и изучение его свойств.	2		

	Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.		
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	8	
	1.Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов– источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков.	8	
	2.Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК,РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.		
	3.Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.		
	4. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).		
	Практические занятия	2	
Практическое занятие 14. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2		
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	12	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в		

	природе и промышленном производстве.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 15. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Лабораторная работа 4. Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ. Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом.	2	
Тема 5.2.	Основное содержание	8	
Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Теоретическое обучение	2	ОК 01 ОК 02
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 16. Принцип Ле - Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	2	
	Практическое занятие 17. Решение практико - ориентированных заданий на применение принципа Ле - Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 5. Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия. Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле - Шателье.	2	

Раздел 6.	Дисперсные системы	10	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	2	ОК 07
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 18. Решение задач на приготовление растворов.	2	
	Практическое занятие 19. Решение практико - ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Основное содержание	4	ОК 01
	Лабораторные занятия	4	ОК 02
	Лабораторная работа 6. Приготовление растворов. Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	2	
	Лабораторная работа 7. Исследование дисперсных систем. Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2	
Раздел 7.	Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	8	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание	4	ОК 01
	Практические занятия	2	ОК 02
	Практическое занятие 20. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
	Лабораторные занятия	2	

	Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа 8. Аналитические реакции анионов. Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание	4	ОК 01
	Практические занятия	2	ОК 02
	Практическое занятие 21. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа 9. Качественные реакции на отдельные классы органических веществ. Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций /или схем.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		42	
Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6	ОК 01
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	ОК 02
	Практические занятия	6	ОК 04
	Практическое занятие 22. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	2	ОК 07
	Практическое занятие 23. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практическое занятие 24. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		36	
Тема 9.1.1. Основы	Основное содержание	8	ОК 01
	Лабораторные занятия	2	ПК 1.1, ПК 1.3,

лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Лабораторная работа 10. Основы лабораторной практики. Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	2	ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 25. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	2	
	Практическое занятие 26. Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	2	
	Практическое занятие 27. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	2	
Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 28. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава проб воды. Лабораторная работа 11. Определение рН воды и ее кислотности. Определение рН среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования	2	

	исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.		
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1., ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4
	Теоретическое обучение	2	
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 29. Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро- и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро- и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа 12. Исследование продуктов питания на наличие углеводов. Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.	2	
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 30. Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава проб почвы.	2	

	Лабораторная работа 13. Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности. Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).		
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4
	Теоретическое обучение	2	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 31. Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.	2	
	Практическое занятие 32. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2	
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа 14 . Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро-и микроэлементы).	2	
Лабораторная работа 15. Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	2		
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		18	
Всего		162	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): - наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедийная доска, указка - презентер для презентаций.

Лабораторное оборудование: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

1. Рудзитис Г.Е. Фельдман Ф.Г. Химия (базовый уровень) - М.: Просвещение. 2020. – С. 450

2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия (базовый уровень) - Акционерное общество Издательство “Просвещение” М.: Просвещение. 2022. – 237с.

3. Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Теренин В.И., Дроздов А.А., Лунин В.В.; под редакцией Лунина В.В. Химия (базовый уровень) - ООО Дрофа Акционерное общество Издательство “Просвещение” М.: Просвещение. 2020. – 504с.

4. Другова Е.А., Велединская С.Б., Журавлева И.И., Дорофеева М.Ю. Использование инструментов педагогического дизайна для обеспечения качества смешанного обучения / Томский государственный университет. – Томск: Изд-во Томского гос. ун-та, 2021 – 64 с.

5.Тарханова И. Ю., Харисова И. Г. Образовательные технологии формирования универсальных компетенций студентов вуза //Ярославский педагогический вестник. – 2021. – №. 5. – 136-145с.

Электронные книги

1.Куценко, С.А. Методы решения и сборник контрольных задач по химии: Учебное пособие / С.А. Куценко, Д.В. Цымай, К.Ю. Фроленков. – Орел: ОрелГТУ, 2021 – 189 с.

2.Загурский И.Н., Загурская И.Н. Лабораторные работы по химии. - Орел: Орел ГТУ, 2021. - 150 с.

3.Куценко С.А., Комова В.И., Цымай Д.В., Винокуров А.Ю. Химия: учебно-методическое пособие Орел: ФГБОУ ВПО "Госуниверситет УНПК", 2020 г., 112 с.

3.2.1 Дополнительные источники

1. Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебно-методическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2020. — 168 с.
 2. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для СПО / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с.
 3. Шевницына, Л. В. Химия: учебное пособие / Л. В. Шевницына, А. И. Апарнев. — Новосибирск: НГТУ, 2021. — 92 с.
 4. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.
 5. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.
 6. Алов, Н.В. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. В 2-х т.: Учебник / Н.В. Алов. - М.: ИЦ Академия, 2020. - 768 с.
 7. Артемов, А.В. Физическая химия: Учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования / А.В. Артемов. - М.: ИЦ Академия, 2020. - 288 с.
 8. Саенко, О.Е. Аналитическая химия: Учебник для средних специальных учебных заведений / О.Е. Саенко. — Рн/Д: Феникс, 2021. — 287 с.
 9. Рогожин, В.В. Биохимия растений: Учебник / В.В. Рогожин. — СПО.: ГИОРД, 2021. — 432 с.
 10. Б. Блум. Таксономия Образовательных Целей: Сфера Познания. – 1956.
<http://gu-unpk.ru/chair/chemistry/study> (Госуниверситет — УНПК)
- Интернет ресурсы для обучающихся
1. <http://www.xumuk.ru/> сервисы: Неорганические реакции, Органические реакции, Молярные массы, Форматирование формул, Редактор формул, Уравнивание реакций, Электронное строение атомов, Игра «Таблица Менделеева», Термодинамические свойства, Конвертер величин, Гальванопара)
 2. <http://www.chem.msu.su/rus/elibrary/> (Сайт химического факультета МГУ).
 3. Основы химии. Интернет-учебник (<http://www.hemi.nsu.ru/index.htm>)
 4. Основы химии. Начальный курс химии,
 5. Сайт с коллекциями интерактивных периодических таблиц:
<http://www.periodictable.ru/index.html>
 6. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196096>. — Режим доступа: для авториз. пользователей
 7. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195532>
 8. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167183>
 9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196096>
- Интернет ресурсы для преподавателей
1. Wiggins G., Mc. Tighe J. Understanding by Design Guide to Advanced Concepts in Creating and Reviewing Units. 2012. – 136 pp.
 2. ФГОС СПО // Сопровождение деятельности по внедрению новых и актуализированных ФГОС СПО [Электронный ресурс] // сайт. – Режим доступа: <https://spo-edu.ru/fgos/>.
 3. Ментальная карта: декомпозиция результатов обучения по дисциплине химия [Электронный ресурс] // сайт. – Режим доступа: <https://www.mindomo.com/mindmap/ee26b521837846df83f285d952157e0a>.
 4. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования [Электронный ресурс] // сайт. – Режим доступа: <https://docs.edu.gov.ru/document/e2f7e224620a8aec7814ff53e623379b/download/3698/>.
 5. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Эффективность электронного обучения: система требований к электронному курсу [Электронный ресурс] / The effectiveness of e-

learning: online course requirements // Открытое и дистанционное образование. — 2016. — № 2 (62). — [С. 62-68]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. — Свободный доступ из сети Интернет. Режим доступа: http://elibrary.ru/item.asp?id=26137612http://journals.tsu.ru/ou/&journal_page=archive&id=1413&article_id=28442 46

6. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Смешанное обучение: технология проектирования учебного процесса [Электронный ресурс] / Blended learning course design technology // Открытое и дистанционное образование: журнал / Ассоциация образовательных и научных учреждений "Сибирский открытый университет". — 2015. — т. 2, № 43. — [С. 12-19]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=24004873>

7. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Эффективное сопровождение электронного обучения: технологии вовлечения и удержания учащихся [Электронный ресурс] // Образовательные технологии. — 2015. — № 3. — [С. 104-115]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=25777474>

8. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Эффективность электронного обучения: система требований к электронному курсу [Электронный ресурс] / The effectiveness of e-learning: online course requirements // Открытое и дистанционное образование. — 2016. — № 2 (62). — [С. 62-68]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. — Свободный доступ из сети Интернет. Режим доступа: http://elibrary.ru/item.asp?id=26137612http://journals.tsu.ru/ou/&journal_page=archive&id=1413&article_id=28442 46

9. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Смешанное обучение: технология проектирования учебного процесса [Электронный ресурс] / Blended learning course design technology // Открытое и дистанционное образование: журнал / Ассоциация образовательных и научных учреждений "Сибирский открытый университет". — 2015. — т. 2, № 43. — [С. 12-19]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=24004873> 9. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю.

10. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Эффективность электронного обучения: система требований к электронному курсу [Электронный ресурс] / The effectiveness of e-learning: online course requirements // Открытое и дистанционное образование. — 2016. — № 2 (62). — [С. 62-68]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. — Свободный доступ из сети Интернет. Режим доступа: http://elibrary.ru/item.asp?id=26137612http://journals.tsu.ru/ou/&journal_page=archive&id=1413&article_id=28442 46

11. Эффективное сопровождение электронного обучения: технологии вовлечения и удержания учащихся [Электронный ресурс] // Образовательные технологии. — 2015. — № 3. — [С. 104-115]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=25777474>

12. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Смешанное обучение: секреты эффективности [Электронный ресурс] // Высшее образование сегодня. — 2014. — № 8. — [С. 8-13]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=22015247>

13. Michael Horn. Forget about Blended Learning Best Practices [Электронный ресурс]. — 2012. — Режим доступа: <http://thejournal.com/articles/2012/03/01/forget-about-blended-learningbest-practices.aspx>, свободный

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

№		Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия
I	Основное содержание			
1		Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии	
1.1	ОК 01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).
1.2	ОК 01 ОК 02	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».
2		Раздел 2. Химические реакции	Составлять уравнения и схемы химических реакций	
2.1	ОК 01	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; – с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных

				характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.
2.2	ОК 01	Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».
3		Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	
3.1	ОК 01	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.
3.2	ОК 01 ОК 02	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ.

				4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».
3.3	ОК 01 ОК 02	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.
3		Раздел 3. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	
4.1	ОК 01	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).
4.2	ОК 01 ОК 02	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».
4.3	ОК 01 ОК 02	Органические вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности.

			свойствами	
5		Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Исследовать равновесия и скорость химических реакций	
5.1	ОК 01 ОК 02	Кинетические закономерности протекания химических реакций	Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	1. Лабораторная работа на выбор: – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; – «Определение зависимости скорости реакции от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.
5.2	ОК 01 ОК 02	Термодинамическое закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».
6		Раздел 6. Дисперсные системы	Исследовать дисперсные системы	
6.1	ОК 01 ОК 02	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.
6.2	ОК 01	Исследование свойств дисперсных систем	Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем	Лабораторная работа (на выбор): – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.
7.		Раздел 7. Качественные реакции	Исследовать свойства органических и	

		обнаружения органических и неорганических веществ	неорганических веществ с использованием качественных реакций	
7.1	ОК 01	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Лабораторная работа (на выбор): – Аналитические реакции катионов I–VI групп; – Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.
7.2	ОК 01	Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Лабораторная работа (на выбор): – Качественные реакции на отдельные классы органических веществ; – Качественный анализ органических соединений по функциональным группам. 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.
II	Профессионально-ориентированное содержание			
8		Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)
	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для оборудования предприятий общественного питания. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов. 5. Пищевая ценность белков, жиров и углеводов 6. Изменения белков, жиров и углеводов при термической обработке пищевых продуктов.
9.1		Раздел 9.1 Исследование и химический	Интерпретировать химические процессы и явления	Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности)

		анализ объектов биосферы	в биосфере	
9.1.1	ОК 01 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента. 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).
9.1.2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4	Химический анализ проб воды	Исследовать химический состав проб воды	1. Тест «Свойства и состав воды». 2. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов). 3. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов). 4. Лабораторная работа: Определение рН воды и ее кислотности
9.1.3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4	Химический контроль качества продуктов питания	Исследовать химический состав продуктов питания	1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». 2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике. 3. Лабораторная работа: Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт); на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза).
9.1.4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4	Химический анализ проб почвы	Исследовать химический состав проб почвы	1. Тест по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». 2. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения». 3. Лабораторная работа: Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности.
9.1.5	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Исследование объектов биосферы	Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Возможные темы проектов: 1. Исследование состава минеральной

	ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4		питания, воды и почвы	воды и рекомендации по ее использованию. 2. Исследование разрушающего действия жесткой воды на оборудование предприятий пищевой промышленности. 3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв. 4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания. 5. Исследование качества питьевой воды. 6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости. 7. Устранение жесткости воды на предприятиях общественного питания.
--	--	--	--------------------------	---

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БИОЛОГИЯ**

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

Пенза, 2023

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

Протокол № _____ от «_____» 20__ г.

Председатель МЦК
_____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ В.П. Сборщикова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	12
3. Условия реализации программы дисциплины	19
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	20

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Задачи:

Сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

Развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

Сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

Развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

Сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

Сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы 	<p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем;</p>

	<p>для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; 	<p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого 	<p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>

	человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	трудового воспитания: интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления

<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>	<p>зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</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</p>	<p>эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; б) базовые исследовательские действия: овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; в) работа с информацией:</p>	<p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;</p>

обслуживания.	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	
<p>ПК 2.6.</p> <p>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>экологического воспитания:</p> <p>сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>	<p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p>
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,</p>	<p>эстетического воспитания:</p> <p>эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать</p>	<p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p>

<p>домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	90
в т.ч.	
Основное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
практические занятия	20
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	8
лабораторные занятия	4
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
Промежуточная аттестация (Экзамен)	18

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		18	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение: Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	1. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Строение прокариотической клетки.		
	2. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)		
	Лабораторные занятия:	2	
	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная работа 1. Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты). Устройство микроскопа правила работы с ним. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	2	
	Практические занятия:	2	
Практическое занятие 1. Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2		
Тема 1.3.	Основное содержание	4	ОК 01

Структурно-функциональные факторы наследственности	Теоретическое обучение:	2	OK 02
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 2. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Основное содержание	2	OK 02
	Теоретическое обучение: Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2	
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Основное содержание	2	OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение: Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		20	
Тема 2.1. Строение организма	Основное содержание	2	OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение: Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Основное содержание	2	OK 02
	Теоретическое обучение: Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2	
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	Основное содержание	4	OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение: 1. Индивидуальное развитие организмов. Эмбриональный период и его стадии. 2. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и не прямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	4	
Тема 2.4. Закономерности	Основное содержание	4	OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение:	2	

наследования	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов		
	Практические занятия:	2	
	Практические занятия 3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 4. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	Основное содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 5. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2	
Раздел 3. Теория эволюции		8	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	Основное содержание	2	OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.2. Макроэволюция.	Основное содержание	4	OK 02
	Теоретическое обучение:	4	OK 04

Возникновение и развитие жизни на Земле	1. Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. 2. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	ОК 04
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды		
Раздел 4. Экология		18	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение:	4	ОК 02 ОК 07
	1. Среда обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. 2. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 02 ОК 07
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 6. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	2	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Основное содержание	2	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 02 ОК 07
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы.		

	Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.4 ПК 2.7
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Отходы производства при осуществлении производственной деятельности		
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическое занятие 7. Отходы производства при осуществлении производственной деятельности. Отходы производства в поварском и кондитерском деле	2	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.6 ПК 2.7
	Теоретическое обучение:	2	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания		
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Лабораторные занятия:	2	
	Лабораторная работа 2. Влияние абиотических факторов на человека. Влияние условий осуществления профессиональной деятельности (шум, температура, физическая нагрузка) на работоспособность специалистов поварского и кондитерского дела. Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.6 ПК 2.7
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Теоретическое содержание:	2	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		

Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности			ОК 01
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02
	Практические занятия:	2	ОК 04
	Практические занятия 8. Изучение пищевых добавок и их влияние на организм человека. Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам) Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.6 ПК 2.7
Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий		2	
Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 01
	Практические занятия:	2	ОК 02
	Практические занятия 9. Анализ и оценка этических аспектов развития исследований в биотехнологии. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам) Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.4
Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы		2	
Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 01
	Практические занятия:	2	ОК 02
	Практические занятия 10. Изучение основных видов биотехнологий и практическое применение. Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам) Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.4 ПК 2.7
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		18	
Всего:		90	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии.

Оборудование учебного кабинета:

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

дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения (мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Кузнецова Т.А. Общая биология. Теория и практика: Учебное пособие / Т.А. Кузнецова, И.А. Баженова. — СПб.: Лань, 2023

2. Максимов В. И., Остапенко В. А., Фомина В. Д. и др. Биология человека. Учебник. — М.: Лань, 2022

3. Мамонтов С.Г. Общая биология (СПО) / С.Г. Мамонтов, В.Б. Захаров. — М.: КноРус, 2021

4. Нетрусов А.И. Биология. Университетский курс: Учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова. — М.: ИЦ Академия, 2022

5. Козлова И. И., Волков И. Н., Мустафин А. Г. Биология. Учебник. — М.: ГЭОТАР-Медиа, 2023

6. Колесников С.И. Общая биология (для СПО) / С.И. Колесников. — М.: КноРус, 2019

7. Константинов В.М. Общая биология: Учебник / В.М. Константинов. — М.: Академия, 2019.

8. Интернет-ресурсы

9. www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

10. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

11. www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

12. www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии экологии на сервере Воронежского университета).

13. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

14. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

15. www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

16. www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).

17. www.kozlenkoa.narod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

18. www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).

19. www.bril2002.narod.ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

3.2.1 Дополнительные источники

1. Бауэр Э.С. Теоретическая биология / Э.С. Бауэр; Сост. и прим. Ю.П. Голикова; Вступ. ст. М.Э. Бауэр. — СПб.: Росток, 2019
20. Жегунов Г.Ф., Леонтьев Д.В., Щербак Е.В. Биология клетки. Физико-химические, структурно-функциональные и информационные основы. — М.: Ленанд, 2019
21. Захваткин Ю. А. Биология насекомых. — М.: Либроком, 2021.
22. Ивчатов А.Л. Химия воды и микробиология: Учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019
23. Инженерная биология. Учебник / Сухоруких Ю. И. — М.: Лань, 2019
24. Камышева К.С. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебное пособие / К.С. Камышева. — Рн/Д: Феникс, 2020
25. Караулов А.В. Иммунология, микробиология и иммунопатология кожи / А.В. Караулов, С.А. Быков, А.С. Быков. — М.: БИНОМ, 2022
26. Кисленко В.Н. Часть 1. Общая микробиология. В 2-х т. Ветеринарная микробиология и иммунология: Учебник / В.Н. Кисленко, Н.М. Колычев. — М.: Инфра-М, 2022
27. Козарь М. В., Супряга А. М., Филиппова А. В. и др. Биология. Учебник / Чебышев Н. В. — М.: Academia, 2023
28. Коротяев А.И. Медицинская микробиология, иммунология и вирусология: Учебник для медицинских вузов / А.И. Коротяев, С.А. Бабичев. — СПб.: СпецЛит, 2023
29. Красникова Л.В. Микробиология: Учебное пособие / Л.В. Красникова. — СПб.: Троицкий мост, 2023
30. Общая биология: Учебник / Под ред. Константинова В.М.. — М.: Academia, 2019
31. Пак В.В. Биология: Учебник / Н.П. Лысенко, В.В. Пак, Л.В. Рогожина; Под ред. Н.П. Лысенко. — СПб.: Лань, 2019
32. Просветов Г. И. История биологии. Учебно-практическое пособие. — М.: Альфа-Пресс, 2022
33. Слесаренко Н.А. Основы биологии размножения и развития. Учебно-методическое пособие для ВО. — М.: Лань, 2023
34. Тейлор Д. Биология: в 3-х томах. — М.: Лаборатория знаний, 2022
35. Тулякова О. В. Биология. Учебное пособие. — М.: Директмедиа Паблишинг, 2023
36. Шустанова Т. А. Биология в схемах, таблицах и рисунках. Учебное пособие. — М.: Феникс, 2020.
37. Шустанова Т. А. Репетитор по биологии. Готовимся к ЕГЭ и ОГЭ. Для поступающих в медицинские учебные заведения. — М.: Феникс, 2020.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.2; 1.3	Устный опрос
	Р 2, Темы 2.6	Тестирование,
	Р 4, Темы 4.1; 4.2; 4.3; 4.4	Кейс – задания
	Р 5, Темы 5.1; 5.2.1; 5.2.2; 5.2.3	Проекты Практические работы

		Выполнение теста
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5 Р 2, Темы 2.1; 2.2; 2.3; 2.5; 2.6 Р3, Темы 3.1; 3.2; 3.3 Р 4, Темы 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5 Р 5, Темы 5.1; 5.2; 5.2.1; 5.2.2; 5.2.3	Практические работы Контрольные работы Проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение теста
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.2; 1.5; Р 2, Темы 2.1; 2.4; 2.5; 2.6 Р3 Темы 3.1; 3.2; 3.3 Р 4, Темы 4.4; 4.5; Р 5, Темы 5.1; 5.2.1; 5.2.2; 5.2.3	Конспекты, Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста Индивидуальный контроль
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 4, Темы 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5	Конспекты, Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста Индивидуальный контроль
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р5. Темы 5.1, 5.2.1; 5.2.2; 5.2.3	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Р5. Темы 5.1, 5.2.1; 5.2.2; 5.2.3	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль
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.	Р 4, Темы 4.4 Р5. Темы 5.2.2; 5.2.3	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Выполнение теста
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из	Р 4, Темы 4.5 Р 5, Темы 5.1; 5.2.1	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного

<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>выступления Практические работы</p>
<p>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.</p>	<p>Р4. Темы 4.4, 4.5 Р5. Темы 5.1, 5.2.1; 5.2.3</p>	<p>Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль</p>

**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, 2023 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:</p> <p>основные категории и понятия философии;</p> <p>основные вехи истории философии;</p> <p>периодизацию, строение и методологию философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>основы онтологии, гносеологии, аксиологии, этики и социальной философии;</p> <p>основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>проблемы бытия, истины и познаваемости мира;</p> <p>проблемы системы ценностей, добродетели и зла, свободы и ответственности, достижения техники и технологии и их значение в профессиональной деятельности будущего специалиста;</p> <p>культурологические проблемы современной философии.</p>	<p>-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат;</p> <p>-четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;</p> <p>-приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции;</p> <p>-объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии;</p> <p>-проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления</p> <p>-четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;</p> <p>- Написание рефератов</p> <p>- Тестирование</p> <p>- Написание философского эссе</p>
<p>Умения:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>выстраивать общение на основе норм этики и морали.</p>	<p>-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам;</p> <p>-аргументированно цитировать классиков разных философских школ;</p> <p>-демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный,</p>	<p>-устный опрос;</p> <p>-контроль выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений);</p> <p>- тестирование;</p> <p>-работа с философским словарем и оригинальными текстами;</p>

	политический выбор	-оценка выступлений на семинарах; защита реферативных работ; дифференцированный зачет
--	--------------------	---

**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, 2023 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	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11-
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	6	

постсоветском пространстве	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		ЛР12
	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, международные отношения	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09; ЛР1-ЛР8; ЛР 11-ЛР12
	Информационное общество. Глобализация и ее последствия. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	2	
Всего:		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	Называет основные международные организации	Оценка результатов выполнения практических

организаций и основные направления их деятельности;	Характеризует направления деятельности международных организаций	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, 2023

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. Табаксюрва

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-
	Практическое занятие 14. Город. Инфраструктура	2	ЛР12, ЛР15,
	Практическое занятие 15. Деревня. Образование прошедшего времени	2	ЛР18, ЛР21,
	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	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, правовые	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6-
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Признаки инфинитива и способы передачи их значений на родном языке.		

институты	Практические занятия	6	ЛР8, ЛР 11- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	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 профессиональной	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 в соответствии с	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>направленности</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>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>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</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, 2023

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
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
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, ЛР24	
	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			
	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, ЛР24	
	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	
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 профессиональное	Содержание учебного материала	6	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10; ЛР1-ЛР4; ЛР 6- ЛР8, ЛР 11-ЛР12,
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге - инфинитив и инфинитивные обороты		

образование	Практические занятия	6	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	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, 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, ЛР18, ЛР21, ЛР24	
	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			

	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 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала	66	
	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 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. 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, 2023

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. 6-7лет. 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»

Гилазиева С. Р. Терминология общеразвивающих упражнений / Гилазиева 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 перенапряжения.	характеризует средства 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	1 100	1 300	1	900
			17	и выше 1 500	300— 1 400 1	и ниже 1 100	и выше 1 300	050— 1 200 1	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 вися, количество раз (юноши), на низкой перекладине из вися 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.
- Владеть 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.
- Владеть техникой спортивных игр.
- 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).

**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 2023

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. 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

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	применять техник и приемов эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; налаживать контакт, обеспечивать эффективную коммуникацию с клиентом; использовать навыки саморегуляции в стрессовых ситуациях; применять техники и правила ведения делового общения; применять техники и приемы распознавания признаков манипуляции, внушения; распознавать и избегать открытых конфликтов.	взаимосвязь общения и деятельности цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; правила эффективной коммуникации, принципы делового общения; навыки саморегуляции стрессовых состояний; признаки манипуляции и способы защиты от манипуляции; основные типы и последствия конфликтов, способы регуляции конфликтов.

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 03,04,05,06,07 ЛР1– 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 03,04,05,06,09 ЛР1– 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., Пишелко 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. Куница В.Н. Межличностное общение /В.Н.Куница.- 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; -оценки результатов самостоятельной
структура построения общения, виды межличностных	Понимает и различает цели, функции, виды и уровни общения; анализирует поведение коллег и клиентов в	

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 2023

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. Табаксюрова

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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

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 часов	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 Происхождение и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06
	Происхождение русского языка. Русский национальный язык 18-19вв. Русский язык	2	

развитие русского языка	советского периода. Русский язык конца 20 века. Русский язык в современном мире.		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	
		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
		2	
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
		2	
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	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	Склонение русских и иноязычных имен и фамилий. Правописание в творительном падеже.	2	
Тема 1.8 Морфологические нормы имен прилагательного	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	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	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	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	
Тема 1.10 Морфологические нормы глаголов. Трудные случаи употребления предлогов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	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	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06 ЛР1– ЛР8 ЛР 11-ЛР20
	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	
Тема	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04,

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	2	

	характерных языковых, морфологических и синтаксических особенностей.		
Тема 5.2 Функции, стилевые 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:		
осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;	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	Текущий контроль: оценка выполнения заданий по работе с информацией, документами, литературой; оценка результатов самостоятельной работы (подготовки презентаций,

	терминологией; логичность и грамотность изложения	докладов, сообщений, рефератов),
анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;	анализирует языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, владение терминологией; логичность и грамотность изложения	Итоговый контроль: дифференцированный зачет: устный / письменный ответ, выполнение практических заданий
проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;	проводит лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; 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
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
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>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>основы аналитической химии;</p> <p>основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>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 Гиббса химических реакций.	2	ПК 1.2-ПК 1.4, ПК.22 -ПК 2.8 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	2	ПК1.4,ПК2.2-ПК2.8, К 5.2, ОК4, ОК6 ЛР1- 4, ЛР21
Лабораторная работа 2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2		

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 системы.	Содержание учебного материала	2	ПК1.2, ПК1.4, ПК2.8, ПК3.7, ПК4.4, ПК4.6, ПК5.7,
	1. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного	2	

	питания		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 золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.		
	4. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
	Практические и лабораторные занятия	4	ПК 5.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР3, ЛР4, ЛР 21
Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	2		
	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 ПК3.2,
	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		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
	Лабораторная работа 5. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	ЛР2, ЛР4, ЛР24
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
	Лабораторная работа 6. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	ЛР1, ЛР2, ЛР24
Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	1		
Раздел 3. Аналитическая химия		62	
Тема 3.1. Качественный	Содержание учебного материала	6	ПК1.2,ПК1.4, ПК2.8, ПК3.7,
	1. Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов	6	

анализ.	общественного питания.		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.Произведение 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 произведение растворимости.	2	ПК 1.4, ПК4.5,
	Самостоятельная работа обучающихся Значение аналитического анализа катионов 1 группы в определении качества кулинарной продукции	1	ПК 5.2 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР1-3, ЛР24
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. Перманганометрия 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	
Лабораторная работа 13. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	ПК 4.2-4.4, ПК 5.2- ПК 5.5 ОК4, ОК6, ЛР1, ЛР24	
Всего:		148	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории Химии.

Оборудование лаборатории 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.		
	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>		ПК 6.4. ЛР1-ЛР4; ЛР7, ЛР9-10, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 2. Основные технологии утилизации промышленных и бытовых отходов	2	
	Практическое занятие 3. Основные технологии утилизации твердых отходов образующих на производстве	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.	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	
	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 ответственность	Содержание учебного материала	3	ПК 6.3-6.4 ОК 03-07 ОК 11
	1. Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	

предприятий, загрязняющих окружающую среду	Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
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. Коротный, Л. М. Экологические основы природопользования: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Коротный, 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. Хандогинной. — 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, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.
соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.	Фактический анализ причин возникновения экологических аварий и катастроф.	

**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, 2023

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
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	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	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;

		<p>суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания.</p>
--	--	--

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. Основы физиологии		23	

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 питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.5 ЛР1- ЛР12, ЛР15, ЛР18, ЛР21, ЛР24
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	4	

	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.		
	2. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания		20	
Тема 3.1	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
Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	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	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
Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	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	2	

	требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
	Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач «Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре»	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	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. 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	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	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 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	
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 рецептур 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования
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)	
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)	
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, 2023

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: 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	Содержание учебного материала	8	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8;
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов, ягод, орехоплодных, грибов и продуктов их переработки	6	

и продуктов их переработки	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, ягод, орехоплодных, грибов и продуктов их переработки		ЛР 13-ЛР18
	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,	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 07,ОК 09- ОК 11; ПК 6.1-6.4
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	4	

рыбных продуктов	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	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.	2	

	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.		
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.: одоб. 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	Называет и характеризует методы контроля сохранности и расхода продуктов на	

продуктов на производствах питания,	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 правильной 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	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

	поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, регламентов	<p>практических занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на экзамене
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	
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	
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	
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	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	

**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, 2023

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
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.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
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>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</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>

	безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	--	--

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. борудование 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	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,1

для обработки мяса, рыбы	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.4; ПК 6.1- 6.4 ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 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 (хлебоборезки, 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 оборудование, контрольно-кассовое оборудование	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
	Весоизмерительное оборудование: классификация, требования. ККМ: типы, принцип действия, правила эксплуатации	2	
	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	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
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи.	2	

оборудование	Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	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. Пермьяков. — 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. Шулбаева, 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. Шулбаева, 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. Пермяков. — 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 оборудовани

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 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. 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 	<p>грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>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</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>		
<p>Умение: – 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 соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – 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>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--

**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, 2023

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: 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; принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; подавать блюда и напитки разными способами; рассчитываться с потребителями; 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</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; 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>организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; обслуживать массовые 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>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; 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>
--	---

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 обслуживания	Содержание учебного материала	9	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. Средства информации. Виды меню. Общие правила составления. Карта вин, карта коктейлей. Принципы составления.	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 3. Средства информации предприятий общественного	2	

	питания. Практические навыки составления различных видов меню. Меню со свободным выбором блюд.		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.	8	
	2. Организация процесса обслуживания в зале. Последовательность подачи блюд. Правила подачи продукции сервис-бара. Особенности подачи шампанского. 3. Методы подачи блюд в ресторане. Правила этикета и поведения за столом.		

	4. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителем. Уборка со стола.		ЛР 13-ЛР18
	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 для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене
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	
рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; подавать блюда и напитки разными способами; рассчитываться 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	
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	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>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; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; 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; соблюдает очередность и технику подачи блюд и напитков с учетом предложенной ситуации; соблюдает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков с соблюдением правил обслуживания, санитарно-гигиенических норм; 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; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий</p>	
<p>соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с</p>	<p>соблюдает правила ресторанного этикета; производит расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p>	

потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	изготавливает смешанные, горячие напитки, коктейли с соблюдением правил обслуживания и с учетом предложенной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий	
Знания:		
Виды, типы и классы организаций общественного питания	различает виды, типы и классы организаций общественного питания согласно ГОСТ; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией; не менее 75% правильных ответов (при тестировании)	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 экзамена в виде устных ответов
рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	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)	
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток	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)	
правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	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)	
ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки	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)	
обслуживание потребителей организаций	Воспроизводит и характеризует обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм	

<p>общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования;</p>	<p>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</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</p>	

и приемов.	ответов (при тестировании)	
------------	----------------------------	--

**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 2023

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 ПК 3.1-3.7 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</p>	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</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>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</p>

	<p>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 наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую</p>	<p>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 планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</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,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций</p>
--	--	---

	<p>ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</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>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</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>ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <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;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>понятие сегментация рынка;</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>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 себестоимость продукции»	1	
Тема 1.8. Оплата труда в производстве	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.Формы и виды оплаты труда на производственных предприятиях. Сущность тарификационной системы, ее составные элементы.	2	
	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	
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся 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	
	Самостоятельная работа обучающихся 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.	Содержание учебного материала	7	ОК 01- ОК 07, ОК

Маркетинговые исследования	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	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	4	
	Практическое занятие 20. Проведение анкетирования потребителей	2	
	Практическое занятие 21. Сегментирование потребителей по различным признакам.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составить анкету для проведения маркетинговых исследований	1	
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.opec.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.porecon.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
анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	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	
рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	рассчитывает, анализирует, воспроизводит показатели эффективности использования ресурсов организации по установленной методике;	
проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	воспроизводит инвентаризацию на предприятиях питания по установленным правилам, демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям инструкций, оптимальность действий;	
пользоваться нормативной документацией и оформлять	, пользуется нормативной документацией и оформляет учетно-	

<p>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>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,</p>	

	соответствие поставленным целям, требованиям инструкций, оптимальность результатов действий	
калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	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, требованиям инструкций, оптимальность действий	
рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	рассчитывает налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного 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, требованиям инструкций, оптимальность действий	
планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	планирует и контролирует собственную деятельность и деятельность подчиненных с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, требованиям инструкций, регламентов, оптимальность действий	
выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	выбирает методы принятия эффективных управленческих решений с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, требованиям инструкций, регламентов, оптимальность действий	
управлять конфликтами и стрессами в организации;	управляет конфликтами и стрессами в организации с учетом заданной ситуации; демонстрирует полноту	

	выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий	
применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	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	
анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	анализирует текущую ситуацию на рынке товаров и услуг по установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий	
составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;	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	
анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	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	
прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	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	
анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного	анализирует спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса по	

бизнеса;	установленной методике; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий	
грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	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	
проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	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	
Знания:		
понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	понимает цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	Текущий контроль: оценка устных и письменных ответов, оценка результатов самостоятельной работы (подготовки докладов, сообщений; работа с нормативным материалом); Промежуточная аттестация: экзамен: устный ответ
принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	понимает принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	понимает и характеризует виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
сущность предпринимательства,	понимает и характеризует сущность	

его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	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
классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	понимает и классифицирует хозяйствующие субъекты в рыночной экономике по признакам; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	понимает цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	понимает этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	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
поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	понимает и анализирует этапы поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых	понимает, характеризует и анализирует источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых

<p>предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p>	<p>предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов по установленной методике; 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; 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; 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; 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; 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;</p>	

	демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	понимает и воспроизводит механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией
основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	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
понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	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
сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	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
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	
понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	характеризует понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	характеризует организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения	понимает и характеризует функции и задачи бухгалтерии как структурного	

<p>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>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>	
<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</p>	<p>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</p>	

**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, 2023

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	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений «Органы государственной власти Пензенской области»	2	ОК01, ОК 02 ОК 03, ОК 06 ОК 09, ОК10Р 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
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 24 ЛР 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.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 5. Привлечение работника к дисциплинарной и материальной ответственности. Решение ситуационных задач. Составление проектов приказов.	2	
Раздел 7. Право социальной защиты граждан		2	
Тема 7.1. Пенсионное обеспечение граждан РФ. Пособия по системе социального обеспечения	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
	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	
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 Правонарушение и юридическая ответственность. Особенности административных правонарушений и административной ответственности. Порядок применения административной ответственности к отдельным категориям граждан.		
административная ответственность	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. Николукин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николукин. — 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).
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	Итоговый контроль: дифференцированный зачет: устный / письменный ответ.
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, 2023

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;</p> <p>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, ЛР 13-ЛР18
	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	2	

	«Консультант – плюс», «Гарант».		
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 09, ОК 10, ОК 11
	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	2	

	прикладных компьютерных программ. Работа в Microsoft Paint;		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	2	

	Excel.		
	Практическое занятие 21. Подбор параметра, организация обратного отчета.	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 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	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
	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 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК
	1. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных.	2	
	Практические занятия	6	

	Практическое занятие 33. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие 34. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
	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
	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	ЛР1-ЛР7; ЛР10, ЛР 13-ЛР18
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. Васильюк, 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-Пабблишинг, 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, соответствие	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; - защита отчетов по

	требованиям регламентов, оптимальность действий	практическим занятиям; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;
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	Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете
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
общего состава и структуры	понимает и характеризует общий	

персональных компьютеров и вычислительных систем;	состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде устных ответов
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, 2023

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 с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Жуйкова Марина Вячеславовна, 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	11
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), структурировать 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 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 2	ОК 1-7, ОК 9,10
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		8	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 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 Практические занятия Практическое занятие 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4 2 2 2	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
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала 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 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

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 средства защиты от вредных производственных факторов	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные	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
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы,	4	

заболевания	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		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
	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 18, ЛР 21, ЛР 24
	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	
	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 Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4 Расчет шагового напряжения и силы тока, проходящего через человека в 3-х фазной сети	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	

	Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	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 18, ЛР 21, ЛР 24
	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. 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. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	4	
	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	
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10

Требования безопасности к производственному оборудованию	<p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности</p> <p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования</p> <p>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p>	2	<p>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>
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 в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Умения:</p>	<p>Правильность, полнота</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<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>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>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	--	--

**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, 2023 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	

Росси.	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. Воинская 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, 2023 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	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Написание рефератов по истории предпринимательства Изучение законодательных и нормативных актов, отражающих принципы предпринимательской деятельности</p>	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	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала:	6	

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	1	
	Разработка перечня сведений, составляющую предпринимательскую тайну, на примере конкретного предприятия		
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. Чернопятов 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, 2023 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	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся: составить таблицу «Сферы профессиональной деятельности»	1	
Тема 1.2. Культура труда	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ЛР 1-12, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 21, ЛР 24
	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	
Раздел 2. Рынок труда		8	
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	
	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	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	
	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., КирюшинаТ.Н., Посталюк Н.Ю. Эффективное поведение на рынке труда: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений Самарской области (2-еизд, 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	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	Оперировать 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, 2023 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. Обычаи 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	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК 02, ОК 03,

народов Европы	1. Немецкая, Польская, Венгерская кухни. Особенности приготовления национальных блюд и кулинарных изделий	4	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4 ЛР1-ЛР8; ЛР 13-ЛР18
	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 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией (Сборник рецептов)	2	

	<p>национальных блюд и изделий)</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Написание рефератов и тестов (по темам, составленным преподавателем)</p>		
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.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2015 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2018 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2020 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.oхранatruda.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 органолептическим 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 рецептов 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	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

<p>выбирать температурный режим при подаче и хранении</p>	<p>действий</p> <p>выбирает температурный режим при подаче и хранении; демонстрирует полноту выполнения заданий, соответствие результатов поставленным целям, соответствие требованиям регламентов, рациональность действий</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на экзамене
<p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных работ - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка выполнения практических заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на экзамене
<p>Знания:</p>		
<p>основные понятия, термины и определения в области технологии национальных кухонь народов стран Кавказа, Прибалтики, Азии, Европы, Америки</p>	<p>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 терминологией</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде устных ответов</p>
<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>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 в форме экзамена в виде устных ответов</p>

**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, 2023

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 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 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 хранению 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>

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
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;

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, формировать 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

	<p>документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p>
знать	<p>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; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; 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, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; 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, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p>

	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
--	--

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.								
				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. 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

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 кулинарных полуфабрикатов		56
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		50
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовление п/ф	<p>Содержание</p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.</p> <p>3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.</p>	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>Содержание</p> <p>1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных корнеплодов, клубнеплодов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки капустных, луковых овощей, грибов.</p> <p>4. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	10
	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

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	12
	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	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	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
<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.</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
Учебная практика 1		6
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).		
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 1. Составление схем технологических процессов приготовления. 2. Составление таблиц (кулинарное использование полуфабрикатов). 3. Написание рефератов, сообщений. 4. Решение ситуационных задач.	2
	Промежуточная аттестация	6
	Учебная практика раздела 2 Виды работ 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. 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. 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. 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. 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	66

<p>рецептур блюд и кулинарных изделий. 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. 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. 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. Участие в технологическом процессе приготовления рубленой массы из мяса (натуральной, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из нее. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. 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. 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>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	144

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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов блюд и кулинарных изделий.

16. 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 птицегольевого цеха.

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.

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.

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.

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.

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>22. 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 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.: 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 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</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.</p>

<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</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 1.4. 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 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; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного</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>

	результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
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 полученной информации контексту профессиональной деятельности;	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.
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 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.
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 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>производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</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 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</p>

		<p>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.</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 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 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, 2023

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 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 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 рецептов 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	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, 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, весо-измерительных 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; 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, весо-измерительных 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, 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>

	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
--	--

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 нагрузок, 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	в т.ч.			Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов				
9	10	11	12										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
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	242	232	178	6	104	20		60			4	

	изделий, закусок сложного ассортимента										
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	8
	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.	6
	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.	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1. Ассортимент горячей кулинарной продукции Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2
	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 горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной	16 14

блюды, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	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.	Содержание	6
Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	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 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	Содержание	10
	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.	8
	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.	
	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.	
	4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними горячего цеха.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
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.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1 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). 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 оборудования и инвентаря. 3. Решить производственные ситуации по техническому оснащению процессов приготовления горячей продукции сложного ассортимента (по заданиям преподавателя). 4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
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). 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	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	8
	2. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. 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. 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, 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 лезонов 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.	Содержание	18
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	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. 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.	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;	

	<p>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</p> <p>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</p> <p>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.</p> <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 к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<p>1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание 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, витаминкса, 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</p>	4

	<p>сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, 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. 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>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>6</p>
	<p>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)</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание 1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. 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. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного 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>	<p>8</p> <p>2</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>6</p>
	<p>Лабораторная работа 6. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление оформление и отпуск блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>6</p>

	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)	
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	10
	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. 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. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	4
	2.Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. 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, равиолей, хачапури и пр. 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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление горячих блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки	6

	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)	
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. 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 сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>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.</p> <p>4. Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности.</p> <p>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</p>	12

	<p>блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p> <p>б. 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</p>	
	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
	<p>Лабораторная работа 8. Приготовление горячих блюд из рыбы 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).</p>	6
	<p>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).</p>	6
Тема 7.	Содержание	30
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<p>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</p> <p>2. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	6

	<p>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 knельной массы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.</p> <p>Приготовление поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из knельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	
	<p>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 отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.</p> <p>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>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	24
	<p>Практическое занятие 5. Адаптация и разработка рецептур блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента</p> <p>Адаптация, разработка рецептур блюд из мяса сложного ассортимента. Подготовка документации (техничко-технологической карты, калькуляционной карты).</p>	2
	<p>Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач</p>	2
	<p>Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач</p>	2
	<p>Лабораторная работа 10. Приготовление блюд из мяса жареного, тушеного крупным куском</p> <p>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).</p>	6
	<p>Лабораторная работа 11. Приготовление горячих блюд из рубленого мяса, приготовление горячих закусок.</p> <p>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</p>	6

	оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
	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. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	24
	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, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	6
	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	

	<p>Практическое занятие 9. Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Решение ситуационных задач.</p>	2
	<p>Практическое занятие 10. Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Решение ситуационных задач.</p>	2
	<p>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 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 14. Приготовление фирменных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Приготовление, оформление и отпуск фирменных блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. (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 1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Составление схем (алгоритмов) приготовления блюд сложного ассортимента (по заданию преподавателя). 4. Составление таблиц по определению дефектов и определению способов их устранения при приготовлении и реализации горячих блюд сложного ассортимента. 5. Составление таблицы по подбору горячих соусов к блюдам: из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.</p>		2
<p>Курсовая работа Тематика курсовых работ 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из жареной рыбы в ресторане 1 класса 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из мяса говядины жареного порционным куском в ресторане 1 класса 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из мяса птицы в ресторане 1 класса 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из мяса свинины крупным куском в ресторане 1 класса 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления второго горячего блюда из рубленой массы рыбы в ресторане 1</p>		

<p>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 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 рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы).</p>	<p>20</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. 10. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.</p>	
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовой работой</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование 2. Разработка содержания основной части работы: сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья 3. Разработка содержания основной части работы: сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам оборудования, современным способам подачи блюда 4. Разработка начальных вариантов рецептур блюд 5. Разработка практической части курсовой работы: разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт 6. Разработка креативного оформления блюда. 7. Разработка блок-схемы с учетом контрольно-критических точек. 8. Расчет себестоимости блюда. 9. Отработка фирменного блюда. 10. Составление презентации. 	2
<p>Промежуточная аттестация</p>	6
<p>Учебная практика раздела 2 Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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 рецептур блюд и кулинарных изделий. 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 рецептур блюд и кулинарных изделий. 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 	60

<p>показателям. Участие в порционировании, оформлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>5. 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.</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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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, равиолей, 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, 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

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-порея 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), 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.

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).

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.

21. Участие в приготовлении блюд из мяса жареного, запечённого (жарка крупным и порционным куском на гриле до различной

<p>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. 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 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</p>	<p>Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента соответствует</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>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>- 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 потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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</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>

видов и форм обслуживания	соответствие с технологической картой.	
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	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.	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;
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	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.	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;
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,	актуальность используемой нормативно-правовой документации; точность, обоснованность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.

закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<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 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 по профессиональному модулю;</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</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 для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

деятельности.	структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; соответствие интерпретации полученной информации контексту профессиональной деятельности;	- практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю;
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 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;
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 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;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	понимание значимости своей профессии	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:

<p>общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</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 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:</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 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;
<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</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>

	своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	- 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 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, 2023 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 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	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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:

Иметь практически 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,</p>

	<p>весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 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 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	210	194	170	6	108		30			10	

	изделий, закусок сложного ассортимента										
ПК. 3.1- 3.7 ОК 01 – 10	Производственн ая 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
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.	Содержание	16
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>1. Классификация холодных блюд и закусок. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5. Правила разработки фирменных холодных блюд и закусок. Этапы разработки.</p> <p>6. Требования к организации хранения и подготовки к реализации полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Процессы приготовления и хранения холодных блюд, кулинарных	2

	<p>изделий и закусок Определение контрольно-критических точек при производстве холодных блюд и закусок согласно заданию. Определение режимов хранения для сырья, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	
	<p>Практическое занятие 2. Разработка фирменного блюда Разработка фирменного блюда с применением современных способов приготовления. Составление ТТК.</p>	2
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Содержание</p>	30
	<p>1. Характеристика холодного цеха. Санитарные требования, предъявляемые к цеху. Ассортимент холодных блюд и закусок.</p>	24
	<p>2. Организация работы в холодном цехе по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Распределение задания поварам. Инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Нормативно-технологическая документация.</p>	
	<p>3. Виды, назначение технологического оборудования (холодильное оборудование). Правила безопасной эксплуатации и ухода.</p>	
	<p>4. Виды, назначение технологического оборудования (весоизмерительное, слайсер). Правила безопасной эксплуатации и ухода.</p>	
	<p>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.</p>	
	<p>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.</p>	
	<p>7. Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	
	<p>8. Правила размещения оборудования в холодном цехе. Требования системы ХАССП при организации холодного цеха.</p>	
	<p>9. Организация технологических линий по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в зависимости от мощности предприятия.</p>	
	<p>10. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента в зависимости от мощности предприятия.</p>	

	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
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.
		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
		Практическое занятие 1. Приготовление, оформление хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента Решение ситуационных задач.
		Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента
Тема	2.2.	Содержание
Приготовление, оформление, подготовка к реализации канапе, 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных

	<p>ингредиентов для бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	
	<p>2. Технологический процесс приготовления канапе. Правила выбора основных гастрономических 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента. 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). 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>	

	Технология приготовления, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Условия и сроки хранения.	
	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). 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).	
	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	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	8

ассортимента	<p>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.</p>	
	<p>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.</p>	
	<p>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.</p>	
	<p>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.</p> <p>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).</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	20
	<p>Практическое занятие 3. Разработка новых (фирменных) салатов сложного ассортимента Разработка новых (фирменных) салатов сложного ассортимента. Составление ТТК.</p>	2
<p>Лабораторная работа 5. Приготовление винегретов, салатов из овощей, грибов, макаронных изделий, круп, фруктов сложного ассортимента Приготовление, оформление винегретов, салатов из овощей, грибов, макаронных изделий, круп, фруктов сложного ассортимента</p>	6	
<p>Лабораторная работа 6. Приготовление салатов из рыбы, мяса, мяса птицы, теплых салатов сложного ассортимента</p>	6	

		Приготовление, оформление салатов из рыбы, мяса, мяса птицы, теплых салатов сложного ассортимента	
		Лабораторная работа 7. Приготовление новых (фирменных) салатов закусок сложного ассортимента	6
		Приготовление, оформление фирменных салатов сложного ассортимента	
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	6
		Приготовление, оформление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра, творога сложного ассортимента	
Тема	2.5	Содержание	26
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного		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	6

ассортимента		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.	
		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 сложного ассортимента.	6	
Тема	2.6	Содержание	30
Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных		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	10

<p>блюд из мяса сложного ассортимента</p>	<p>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> <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 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»,</p>	
---	--	--

	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).	
	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. 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).	
	Тематика практических и лабораторных занятий	20
	Практическое занятие 5. Разработка новых (фирменных) холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента Разработка новых (фирменных) холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента. Составление ТТК.	2
	Лабораторная работа 12. Приготовление заливных блюд из мяса Приготовление заливных блюд из мяса	6
	Лабораторная работа 13. Приготовление холодных закусок из рыбы Приготовление, оформление холодных закусок из мяса	6
	Лабораторная работа 14. Приготовление новых (фирменных) холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента. Приготовление новых (фирменных) холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента.	6
Тема 2.7	Содержание	24
Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента	1.Технология приготовления заливного из мяса птицы. 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).	10
	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, витаминкса, компрессии продуктов.	

	<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, витаминкса, 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 (рулетики, рулеты из птицы) и др. с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, 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 корнишонами, 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 канане 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.		108

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Определение качества.

17. Участие в приготовлении галантин из птицы.

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.

18. Участие в приготовлении курицы 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.	
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</p>

		<p>на экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
<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:</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 3.4. 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</p>

		и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю
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 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
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 сырья 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	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

	технико-технологическими картами.	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
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 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
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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной

	<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>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 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;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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</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

	толерантность поведения в рабочем коллективе	<p>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>	понимание значимости своей профессии	<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/</p>

		<p>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 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 по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>государственном иностранном языках</p>	<p>и</p>	<p>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>- 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 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. 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.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, 2023 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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

4.5.	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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля 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,</p>

<p>знать</p>	<p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</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>
---------------------	--

1.2. 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	140	132	108	6	66		30				2

	ассортимента										
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07 ОК 09-11	Производственная практика (итоговая по модулю)	72	72	6				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. Классификация, ассортимент и адаптация и разработка сложных холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8
	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,	2	

	изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных 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	Содержание	14
	1. Виды, назначение технологического оборудования, весоизмерительных приборов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	10

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и 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 рецептур холодных блюд и закусок.	6	

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. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	56
	<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 холодны 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>	18
	<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, 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.</p>	

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, цитrusового 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	6

	Приготовление парфе, мороженого, сорбета.	
	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.	Содержание	14

Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	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.	Содержание	10
Приготовление, подготовка к реализации горячих	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	4

напитков сложного ассортимента	<p>работы бариста.</p> <p>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.</p> <p>Особенности технологии и методы приготовления кофе, чая, шоколада. Варианты оформления и техника декорирования; актуальные направления; сервировка и подача. Органолептический метод определения степени готовности.</p>	
	<p>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.</p>	
	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		2
<p>1. Составление технологической схемы приготовления холодных десертов/по заданию преподавателя/.</p> <p>2. Составление технологической схемы приготовления горячих десертов/по заданию преподавателя/.</p> <p>3. Составление технологической схемы приготовления холодных напитков /по заданию преподавателя/.</p> <p>4. Составление технологической схемы приготовления горячих напитков /по заданию преподавателя/.</p>		
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю		6
Учебная практика раздела 2		30
Виды работ		
<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.</p> <p>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, крюшоны) 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>Производственная практика итоговая по модулю</p> <p>Виды работ</p> <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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	72

<p>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.</p> <p>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 горячих десертов: суфле. Участие в определении степени готовности и качества</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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> <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. 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.</p> <p>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</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-</p>	

обслуживания	технологическими картами.	
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	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.	
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	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.	
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	Десерты и напитки разработаны и адаптированы с учетом различных категорий потребителей; технологическая документация составлена в соответствии с установленными требованиями ГОСТа.	
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	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>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>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, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</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>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</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>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>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>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, 2023 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	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 рецептов 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:

<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 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>
<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 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 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 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	190	172	124	12	74	-	60				6

	кондитерских изделий сложного ассортимента										
	Производственная практика	108	108						108		
	Промежуточная аттестация по профессиональном у 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.	Содержание	12
Классификация, ассортимент, адаптация и разработка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>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.</p> <p>2. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.</p> <p>3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация и разработка рецептов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p>	6
	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 рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.	2
	Практическое занятие 3. Разработка новых рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Разработка рецептов 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. Правила расчета воды в зависимости от влажности муки.	
	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 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. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	16
	1. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	8
	2. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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. Темперированные шоколада.	
	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. Марципан, правлине, посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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.	
	4 Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).. Муссы: «Пат-а-бомб», шоколадный мусс со взбитыми белками, мусс творожный ванильный, творожный апельсиновый. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
Практическое занятие 1. Работа с кондитерским мешком, корнетиком	2	

	Освоение навыков работы с корнетиком и кондитерским мешком.	
	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. 2. Песочный полуфабрикат (полуфабрикат песочный с орехами, с какао-порошком, с орехами и какао-порошком, песочный творожный, «Бриз», «Бретон», «Сабле»). Дефекты песочного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения.	16

Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Сроки хранения.	
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.	
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.	
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	
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. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Сроки хранения	
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.	
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	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	38
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	6

	полуфабриката	
	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. Приготовление и подготовка к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента	Содержание	22
	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	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2	6	
1.Составление технологической схемы приготовления дрожжевого и слоеного дрожжевого теста и изделий из него по заданию преподавателя/.		
2. Составление технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий ассортимента по заданию преподавателя.		
3. Составление технологической схемы приготовления тортов сложного ассортимента /по заданию преподавателя.		
4. Составление технологической схемы приготовления пирожных ассортимента /по заданию преподавателя.		
Промежуточная аттестация	12	
Учебная практика раздела 2	60	
Виды работ		
1. Участие в приготовлении отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных		

<p>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>	
<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. 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>108</p>

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.

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Участие в разработке авторских мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>18. 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</p>	
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. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, 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. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, 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 рецептов 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 рецептов 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 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

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</p>

		<p>практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена профессиональному модулю
<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:</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 5.4. 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:</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,</p>	<p>технологический процесс приготовления пирожных и тортов</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и</p>

<p>творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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>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 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:</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>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</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

	<p>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>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 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.</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.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 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.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена профессиональному модулю
<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:</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>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:</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>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, 2023

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 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 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	<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</p>
--------------------------------	--

	<p>приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<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>
знать	<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>

	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.
--	--

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)										
<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 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
	<p>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.</p> <p>2. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.</p> <p>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</p>	6
	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. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание 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.	10 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 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	10 4

	и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства .	
	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.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	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).	2
	Практическое занятие 7. Инвентаризация товарных запасов Составление инвентаризационной описи.	2
	Практическое занятие 8. Инвентаризация товарных запасов Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	8
	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.	4
	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	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 9. Распределение обязанностей между персоналом в предприятиях общественного питания 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» Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2
	Практическое занятие 10. Управление производственным персоналом Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.	2
Тема 1.5.	Содержание	16
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	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.	6
	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. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.	
	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). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Режим труда и отдыха.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 11. Оперативное планирование работы предприятий общественного питания Проведение основных производственных расчетов	2
	Практическое занятие 12. Оперативное планирование работы предприятий общественного питания.	2

	Составление плана-меню	
	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.Изучение отраслевых нормативных документов: - 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. 2.Разработка структуры конкретной организации питания. 3.Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.	1	
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 Определение контрольно-критических точек. Заполнение журнала бракеража	2
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	

<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <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). <p>2. Составление:</p> <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). <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) <p>5. Составление заключения</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 	1
<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. 	

<ol style="list-style-type: none"> 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного 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 абонеентам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни 	
<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>16</p>

<p>Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>6. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>7. Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептов, 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. <p>8. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>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.</p> <p>2. Участие в разработке ассортимента продукции общественного питания.</p> <p>3. Анализ структуры предприятия, характеристика основных участков, цехов, отделений.</p> <p>4. Ознакомление с нормативно-правовой и технической документацией структурного подразделения, его специализацией, анализ организации рабочих мест.</p> <p>5. Участие в разработке организационной структуры управления предприятия с учетом его организационно-правовой 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>108</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 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 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 с установленными требованиями.</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 6.2. 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</p>

		<p>практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по профессиональному модулю;
<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - 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 производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;
<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</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - 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 производственной практике;

	оказания услуг в соответствии с установленными требованиями; Контролирует и оценивает выполнения заданий исполнителями с учетом поставленных задач и заданной ситуации. Производит расчет заработной платы по установленной методике.	- заданий экзамена по профессиональному модулю;
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	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.	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;
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;	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>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>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 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; - 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 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</p>

		<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация:</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 производственной практике; - 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:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация:</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 производственной практике; - 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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная</p>

	толерантность поведения в рабочем коллективе	аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;
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: - 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;
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	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>экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - 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 производственной практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;
<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</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для практических/ лабораторных занятий; - производственной практики; - 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 производственной

	интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами	практике; - заданий экзамена по профессиональному модулю;
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: - 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;

**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, 2023 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	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
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

	<p>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>
знать	<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 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 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	в т.ч.		Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов				
6	7	8	9		10	11			12			
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. Способы кулинарной обработки	Содержание	6
	<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. Технология приготовления несложных супов.	Содержание	16
	<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. Требования к качеству, условия и</p>	8

	сроки хранения. Порционирование, оформление и отпуск блюд.	
	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
	Содержание	22
Тема 1.5. Приготовление несложных блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых	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
	Содержание	24
Тема 1.6. Приготовление несложных блюд из рыбы	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	

	хранение. 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
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		20
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	
Промежуточная аттестация	12
Учебная практика раздела 1	108
<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). 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. Приготовление заправочных супов. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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> <p>9. 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.</p> <p>10. 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.</p>	

<p>11. 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.</p> <p>12. Приготовление винегрета овощного, салата из свежих помидор и огурцов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.</p> <p>13. 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.</p> <p>14. 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</p> <p>15. 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.</p> <p>16. Приготовление мяса тушёного, мяса запеченого Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт .</p> <p>17. 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.</p> <p>18. 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.</p> <p>19. 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.</p> <p>20. 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</p> <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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур блюд. Составление технологических карт.</p>	144

3. 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.
4. 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.
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 рецептур блюд. Составление технологических карт.
6. 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.
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 рецептур блюд. Составление технологических карт.
8. 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.
9. 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.
10. Приготовление винегрета овощного, салата из свежих помидор и огурцов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Приготовление мяса тушеного, мяса запеченного. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур блюд. Составление технологических карт.
16. Приготовление птицы отварной. Определение качества блюда по органолептическим показателям. Порционирование,

<p>оформление и отпуск блюд. Работа со сборником рецептур 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 рецептур блюд. Составление технологических карт Подбор гарнира и соуса.</p> <p>18. Приготовление холодных и горячих блюд и закусок. Подбор гарнира, соуса. Требование к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>19. Приготовление блюд из яиц и творога. Требование 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 рецептур 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 рецептур 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 соответствии с технологической картой.</p>	<p>- 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; 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;</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>	<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
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 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
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 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
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 для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

ситуациях		<ul style="list-style-type: none"> - 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 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