

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ РП 31- 20-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 01 «Русский язык»

Рег. № 31

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 31- 20-24	Рекомендован к применению в учебном процессе методическим советом НКПТУ

2024

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТнУ</b> <b>РП 31-20-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 01 «Русский язык»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 01 «Русский язык» разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Трунякова Е.В., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:  
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

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b> 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;	<b>Уметь:</b> 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; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические,

	<p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</li> <li>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
--	---	--

		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)
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>В области эстетического воспитания:</b> - 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; <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b> <b>а) общение:</b> - 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	<b>Уметь:</b> создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
ОК 09 Пользоваться профессиональной	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой

<p>документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> <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"> <li>- 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);</li> <li>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</li> </ul>
--	--	--

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации</li> </ul>	<p>-создавать устные монологические высказывания на основе жизненных наблюдений, чтения научно-учебной, художественной и научно-популярной литературы (монолог-описание, монолог-повествование, монолог-рассуждение); выступать с сообщением на лингвистическую тему. Создавать различные виды диалога: побуждение к действию, обмен мнениями. Редактировать собственные тексты с опорой на знание норм современного русского литературного языка</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-знать различные сферы профессиональной деятельности;</li> <li>способы осуществления осознанного выбора в будущей профессии;</li> <li>способы совершенствовать свою языковую и читательскую культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь создавать собственные произведения в жанре рецензии.</li> <li>- как различия между людьми влияют на восприятие, суждения и представления о себе и о других, и участвовать в открытом, адекватном и эффективном взаимодействии с другими людьми разного культурного происхождения на основе взаимного уважения к человеческому достоинству.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>очная форма</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>82</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	32
<b>Профессионально ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>14</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	14
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме - экзамена	8

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык»

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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1.</b>		<b>18</b>	
<b>Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Речь. Речевое общение. Система языка. Культура речи.</b>			
<b>Тема 1.1</b> Основные функции языка в современном обществе	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая 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.		
	<b>Практическое занятие № 1:</b> Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	ОК4, ОК5, ОК9
<b>Тема 1.2</b> Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	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		
	<b>Практическое занятие № 2:</b> Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	2	ОК4, ОК5, ОК9
<b>Тема 1.3</b> Система языка, её устройство, функционирование. Речь как деятельность. Виды речевой деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	Система языка, её устройство, функционирование. Культура речи как раздел лингвистики. Языковая норма, её основные признаки и функции. Виды языковых норм. Качества хорошей речи.		
	<b>Практическое занятие № 3:</b> Основные виды словарей	2	ОК4, ОК5, ОК9
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	Речь как деятельность. Виды речевой деятельности. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и её компоненты.		
	<b>Практическое занятие № 4:</b> Публичное выступление.	2	ОК4, ОК5, ОК9
<b>Тема 1.4</b> Язык как система знаков	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	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		

<b>Раздел 2.</b>		<b>14</b>	ОК4, ОК5, ОК9
<b>Функциональная стилистика. Текст. Информационно-смысловая переработка текста</b>			
<b>Тема 2.1</b> Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет		
<b>Тема 2.2.</b> Коммуникативный аспект культуры речи.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	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		
	<b>Практическое занятие № 5:</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	Функциональные стили литературного языка.		
<b>Тема 2.3.</b> Научный стиль. Деловой стиль	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические). Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности		
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
	<b>Практическое занятие № 6:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК6.5
	Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов профессиональной направленности		
<b>Тема 2.4</b> Текст, его основные признаки. Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. Виды информации в тексте.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	Текст, его основные признаки (повторение, обобщение). Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте (общее представление). Информативность текста. Виды информации в тексте.		
	<b>Практическое занятие № 7:</b>	2	ОК4, ОК5, ОК9
	Информационно-смысловая переработка текста. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия.		
<b>Раздел 3.</b>		<b>18</b>	
<b>Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Лексикология и фразеология. Лексические нормы. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы</b>			
<b>Тема 3.1</b> Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Изобразительно-выразительные средства фонетики	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5,
	Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение)		
	<b>Практическое занятие № 8:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Орфоэпические (произносительные и акцентологические) нормы		
<b>Тема 3.2</b> Лексикология и фразеология как разделы лингвистики.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Изобразительно-выразительные средства лексики (повторение, обобщение). Основные		

Изобразительно-выразительные средства лексики (повторение, обобщение)	лексические нормы современного русского литературного языка. Функционально-стилистическая окраска слова. Экспрессивно-стилистическая окраска слова.	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	<b>Практическое занятие № 9:</b> Лексические ошибки и их исправление		
<b>Тема 3.3</b> Фразеология русского языка.	<b>Практическое занятие № 10:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Фразеологические единицы и их употребление		
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
	<b>Практическое занятие №11:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК6.5
	Составление связного высказывания на профессиональную тему		
<b>Тема 3.4</b> Морфемика и словообразование как разделы лингвистики	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики (повторение, обобщение).		
	<b>Практическое занятие № 12:</b> Словообразовательные нормы.	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
	<b>Практическое занятие № 13:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК6.5
	Распределение терминов специальности по способам словообразования. Образование слов с помощью словообразовательных моделей		
	<b>Контрольная работа №1</b>	<b>1</b>	ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Раздел 4. Морфология и орфография.</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 4.1</b> Имя существительное как часть речи.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных		
	<b>Практическое занятие 14:</b> Правописание имен существительных	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Тема 4.2</b> Имя прилагательное как часть речи	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	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.		
<b>Тема 4.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9

Имя числительное как часть речи	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.		
	<b>Практическое занятие 15:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Тема 4.4</b> Местоимение как часть речи.	Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений		
	<b>Практическое занятие 16:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Тема 4.5</b> Глагол как часть речи.	Правописание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Тема 4.6</b> Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Глагол. Правописание суффиксов и окончаний. Правописание НЕ с глаголами. Морфологический разбор глагола.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий		
<b>Тема 4.7</b> Наречие как часть речи. Служебные части речи	<b>Практическое занятие 17:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Правописание причастий. Н и НИ в причастиях и отглагольных прилагательных. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	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. 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 правописания частиц НЕ и НИ		
	<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		
	<b>Практическое занятие 18:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 П.К 6.5
Исследование грамматических категорий частей речи и грамматического значения слов в текстах по специальности			
<b>Практическое занятие 19:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9	

	Составление текстов профессиональной направленности		П.К 6.5
<b>Раздел 5. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1</b> Основные единицы синтаксиса	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	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. Знаки препинания в простом предложении		
<b>Тема 5.2</b> Второстепенные члены предложения. Простое осложненное предложение.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение)		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Обособленные члены предложения. Обособленные и необособленные определения, дополнения, обстоятельства и приложения		
	<b>Практическое занятие 20:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
Знаки препинания в предложениях с однородными и обособленными членами предложения			
<b>Тема 5.3</b> Сложное предложение.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. 2 14 Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи		
	<b>Практическое занятие 21:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9
	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		
<i>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>			
	<b>Практическое занятие 22:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 П.К 6.5
	Исследование текстов профессиональной направленности на выявление существенных признаков синтаксических понятий и синтаксических единиц.		

	<b>Практическое занятие 23:</b>	2	ОК 4, ОК 5, ОК 9 П.К 6.5
	Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры на профессиональные темы		
	<i>Контрольная работа № 2</i>	<b>1</b>	ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>8</b>	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующее специальное помещение:

Кабинет русского 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;
- 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.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2024. - 272. - ISBN 978-5-09-101457-0

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 9-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 416 с.  
ISBN 978-5-0054-0338-4
2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7
3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.
4. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.
5. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1 – 1.4 Р 2, Темы 2.1 – 2.4 Р 3, Темы 3.1 – 3.4 Р 4, Темы 4.1 – 4.7 Р 5, Темы 5.1 – 5.3 ПОС Р 2, 3, 4, 5	Оценка результатов выполнения мотивационных заданий, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 – 1.4 Р 2, Темы 2.1 – 2.4 Р 3, Темы 3.1 – 3.4 Р 4, Темы 4.1 – 4.7 Р 5, Темы 5.1 – 5.3 ПОС Р 2, 3, 4, 5	Оценка результатов выполнения мотивационных заданий, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Темы 1.1 – 1.4 Р 2, Темы 2.1 – 2.4 Р 3, Темы 3.1 – 3.4 Р 4, Темы 4.1 – 4.7 Р 5, Темы 5.1 – 5.3 ПОС Р 2, 3, 4, 5	Оценка результатов выполнения мотивационных заданий, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста
ПК 2.1. Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности.	Р 2, ПОС Р 3, ПОС Р 4, ПОС Р 5, ПОС	Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ письменных работ Практические работы

 <b>НКПТиУ</b> <b>РП 32-20-24</b>	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 02 «Литература»

Рег. № 32

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ  
 ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 02 «ЛИТЕРАТУРА»  
 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 32-20-24	Рекомендован к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПИУ</b> <b>РП 32-20-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 02 «Литература»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 02 «Литература» разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228)  
 Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Трунякова Е.В., преподаватель ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Литература» является частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

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 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 и ПК 6.5.

Общие 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"><li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li><li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li><li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li></ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li><li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и</li></ul>	<p>ПРБ 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</p> <p>ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>ПРБ 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том</p>

	<p>обобщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>числе литературы народов России.</p> <p>ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p> <p>ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)</p> <p>ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,</li> </ul>	<p>ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-</p>

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;</p> <p>ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм</p>
---	--	---

		<p>русского литературного языка;</p> <p>ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <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</p>	<p>ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</p> <p>ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов</p>

	<p>для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> <li>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul> </li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	
<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"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с</li> </ul>	<p>ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры</p>

	<p>использованием языковых средств;</p>	<p>речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;</p> <p>ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных 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, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,</p>	<p>ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью</p>

	<p>дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li><li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li><li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li><li>- 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;</li><li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li><li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li></ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li></ul>	
--	---	--

	<p>построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> </ul>	<p>ПРБ 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</p>

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p> <p>- знать различные сферы профессиональной деятельности;</p> <p>- знать способы осуществления осознанного выбора в будущей профессии;</p> <p>-знать способы совершенствовать свою языковую и читательскую культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира</p>	<p>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; Сформировать умения определять терминологический аппарат современного литературоведения, а также элементы искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики;</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	86
<b>Профессионально ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>12</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	12
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<i>дифференцированного зачёта</i>

## 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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Введение. Литература и ее место в жизни человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>№1 Практическое занятие №1</b> «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека». Литературная критика. Входной контроль; систематизация, обобщение, повторение изученного ранее материала, знакомство с выдающимися литературными критиками России.	2	
<b>Раздел 1. Литература второй половины XIX века</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: драма «Гроза», статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», Д.И. Писарева «Мотивы русской драмы»</i>		
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>№2 Практическое занятие №2 А.Н. Островский. Драма «Гроза» «Анализ эпизода драматического произведения».</b> Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Драма «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулигин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века. Литературная критика о пьесе. <i>Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору</i>	2	
<b>Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: избранные главы романа «Обломов», статьи Н.А. Добролюбова и Д.И. Писарева о романе.</i>		
	<b>Практическое занятие</b>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
романе А.И. Гончарова «Обломов»	<p><b>№ 3 Практическое занятие №3 «Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова»</b></p> <p>А.И. Гончаров, сведения из биографии. Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов».</p>	2	
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p><i>Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети».</i></p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p>		
	<p><b>№4 Практическое занятие №4 «Вечные темы в спорах поколений в романе И.С. Тургенева»</b></p> <p>И.С. Тургенев. Сведения из биографии. Творческая история, смысл названия роман «Отцы и дети». «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. 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.</p> <p>Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.</p>	2	
<p><b>Практическое занятие</b></p>		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>	
<p><b>№ 5 Практическое занятие №5 «Базаров в системе образов романа».</b></p> <p>Нигилизм и нигилисты. Базаров в системе образов. Развенчивание убеждений Базарова. Испытание любовью. Композиция романа. Роль эпилога в раскрытии идеи романа. Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).</p>	2		
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета</b> <b>Гражданская лирика Н.А.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Для чтения и изучения:</i> стихи для заучивания наизусть (по выбору преподавателя)  <b>Н.А. Некрасов</b> «Калистрат», «Зине», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Внимая ужасам войны...», поэма <b>Н.А. Некрасова</b> «Кому на Руси жить хорошо».  <b>Ф.И. Тютчев:</b> «Наш век», «Silentium», «О, как убийственно мы любим...», «Чему бы</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»</b>	<p><i>жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...»</i></p> <p><i>А.А. Фет. «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» «Целый мир от красоты», «Как беден наш язык», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш»</i></p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>№6 Практическое занятие № 6 «Сопоставительный анализ поэтических текстов Ф. И. Тютчева, А.А. Фета, Н.А. Некрасова».</b> Сведения из биографии поэтов. Художественные особенности лирики. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»- эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Многообразие народных типов в галерее персонажей. Проблемы счастья и смысла жизни в поэме «Кому на Руси жить хорошо».</p> <p>Составление сопоставительной таблицы, чтение и анализ стихотворений, подбор иллюстративного материала, подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.</p>	2	
<b>Тема 1.5. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния».</i></p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>№7 Практическое занятие №7 «Сатирическая направленность произведений М. Е. Салтыкова-Щедрина».</b></p> <p>М. Е. Салтыков-Щедрин. Сведения из биографии. Работа с избранными эпизодами романа-хроники «История одного города». Мастерство сатиры. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык подготовка инсценировки, иллюстраций; соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя.</p>	2	
<b>Тема 1.6. Влияние творчества Ф.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание».</i></p>	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
<b>М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»</b>	<b>№ 8</b> Ф.М.Достоевский. Жизненный и творческий путь. Роман «Преступление и наказание». Смысл названия романа. Жанровые и композиционные особенности произведения. Основные сюжетные линии романа «Преступление и наказание». Историко- культурное значение романа. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе. ). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>№9 Практическое занятие №8 «Истоки бунта Раскольникова».</b> Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Написание текста-опровержения теории Раскольникова	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Практическое занятие</b>		
<b>Тема 1.7. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<i>Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир» (избранные главы)</i>		
	<b>№11</b> Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Практическое занятие</b>		
	<b>№12 Практическое занятие № 10 «Мысль народная в романе».</b> Отечественная	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<p>война 1812 года в романе «Война и мир». Образы Кутузова и Наполеона. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. Бородинское сражение как идейно-композиционный центр романа. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Роль народа и личности в истории.</p> <p>Работа с избранными главами романа. Составление характеристик, сопоставительных таблиц.</p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>№13 Практическое занятие №11 «Духовные искания героев в романе Толстого «Война и мир».</b> Нравственно-философские взгляды Л.Н. Толстого, воплощенные в женских образах романа. Андрей Болконский: поиски смысла жизни. Духовные искания Пьера Безухова. Роль антитезы в изображении развития главных героев романа. Авторский идеал семьи. Ростовы и Болконские. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе.</p> <p>Работа с избранными главами романа. Составление портретных характеристик. Проведение дискуссии.</p> <p><i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i></p>	2	
<p><b>Тема 1.8.</b> <b>Творческий путь Н. С. Лескова.</b> <b>Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Для чтения и изучения: «Очарованный странник»</i></p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>№14 Практическое занятие №12 «Нравственный смысл произведений Лескова»</b> Н.С.Лесков. Жизненный и творческий путь. Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик по произведению Лескова.</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
<p><b>Тема 1.9.</b> <b>Человек и общество в рассказах А.П. Чехова.</b> <b>Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». Комедия «Вишневый сад».</i></p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>№ 15 Практическое занятие №13 «Человек и общество в рассказах А.П. Чехова».</b> А.П. Чехов, жизнь и творчество. Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей</p>	4	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>№16 Практическое занятие №14 «Анализ эпизода из комедии А.П. Чехова «Вишневый сад»</b> Пьеса «Вишнёвый сад». Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»</p>	2	
<b>Раздел 2. Литература конца XIX – начала XX вв.</b>		<b>8</b>	
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна и И.А. Бунина</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>2</b>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p><i>Для чтения и изучения: А.И. Куприн: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся», И.А.Бунин рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Легкое дыхание», «Господин из Сан-Франциско».</i></p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>№17 Практическое занятие №15 «Тема трагической любви в рассказах Бунина и Куприна».</b> А.И. Куприн, И.А. Бунин Биографические сведения. Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна и Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.</p>	2	
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>2</b>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p><i>Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем».</i></p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>№18 Практическое занятие №16 «Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева»</b> Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора нравственные проблемы произведений. Проблема взаимодействия человека с миром и с самим собой. Работа с эпизодами.</p>	2	
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Романические</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>4</b>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,</p>
	<p><i>Для чтения и изучения: «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне»</i></p>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
<p><b>произведения М.А. Горького.</b> <b>Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b> <b>№19 Практическое занятие №17 «Правда жизни в рассказах М. Горького»</b> М. Горький. Сведения из биографии и творчества. Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Смысл противопоставления героев</p>	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p><b>Практическое занятие</b> <b>№20 Практическое занятие №18 «Спор о назначении человека в пьесе «На дне»</b> «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». Анализ эпизодов пьесы, составление речевых характеристик героев, ответы на вопросы: «В чем назначение человека?», «Существует ли ложь во благо?». Составление викторины (квиза) по пьесе.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p><b>Раздел 3. Особенности развития литературы в начале XX века. Серебряный век русской поэзии</b></p>		
<p><b>Тема 3.1. Стихотворения поэтов Серебряного века.</b> <b>Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> <i>Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева, О.Мандельштама, А.Белого, Игоря Северянина, В.Хлебникова.</i></p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p><b>Практическое занятие</b></p>	-	
	<p><b>№21 Практическое занятие №19 «Серебряный век русской поэзии»</b> От реализма – к модернизму Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Эстетические программы модернистских объединений. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. Серебряный век в кино и театре. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<p>поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация</p> <p><i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)</i></p>		
<p><b>Тема 3.2</b>  <b>Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока.</b>  <b>Символическое значение поэмы «Двенадцать»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p><i>Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...»</i></p> <p><i>Поэма «Двенадцать»</i></p>	-	
	<p><b>Практическое занятие</b></p>		
<p><b>Тема 3.3.</b>  <b>Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского.</b>  <b>Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p><i>Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой». Поэма «Облако в штанах»</i></p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p>		
	<p><b>№23 Практическое занятие №21 «Новаторство поэтики Маяковского».</b> Основные этапы жизни и творчества. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре. Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы:</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»		
<b>Тема 3.4.</b> <b>Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...»</i>	-	
	<b>Практическое занятие</b> <b>№24 Практическое занятие №22 «Исповедальность лирики С.А. Есенина».</b> Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразии тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>	2	
<b>Тема 3.5.</b> <b>Своеобразие поэзии первой половины XX века: М.И. Цветаева. А.А. Ахматова. Тематика и основные мотивы лирики. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием» А.А. Ахматовой.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идешь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») А.А.Ахматова: «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля». Поэма «Реквием»	-	
<b>№25 Практическое занятие №23 «Поэтика произведений А. А. Ахматовой и М. И. Цветаевой».</b> Жизненный и творческий путь поэтесс. Художественные особенности лирики. Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой и М.Цветаевой в кино и музыке» <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>		
	<b>№26 Контрольная работа № 1</b>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Раздел 4. Литература XX века</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).</i>	-	
	<b>Практическое занятие</b> <b>№27 Практическое занятие №24 «В чем смысл жизни? Роман Н.А. Островского «Как закалялась сталь».</b> Ведения из биографии писателя. История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа. Истинный смысл служения родине и своему народу. Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	2	
<b>Тема 4.2.</b> <b>М. А. Шолохов.</b> <b>Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)</i>		
	<b>№ 28</b> Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова Лауреат Нобелевской премии по литературе. Мир и человек в произведениях Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». История создания произведения. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Полемика вокруг авторства. Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Роль пейзажа в произведении. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова. Киноистория романа.	2	
	<b>Практическое занятие</b> <b>№ 29 Практическое занятие №25 «Трагедия человека из народа в поворотный момент истории в «Тихом Доне».</b> Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Проблема гуманизма в произведении.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<b>Практическое занятие</b> <b>№30 Практическое занятие №26 «Любовь и семья в романе».</b> Судьбы донских казаков. Семейные ценности и традиции донского казачества. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества.	2	
<b>Тема 4.3.</b> <b>Особенности прозы М.А. Булгакова</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита»</i>	-	
	<b>Практическое занятие</b> <b>№31 Практическое занятие №27 « Нравственная проблематика романа «Мастер и Маргарита».</b> Михаил Афанасьевич Булгаков. «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». 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.	2	
<b>Тема 4.4.</b> <b>Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: «В прекрасном и яростном мире»</i>	-	
	<b>Практическое занятие</b> <b>№32 Практическое занятие №28 «Тема гордыни и сострадания в рассказе «В прекрасном и яростном мире».</b> Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Особый тип платоновского героя»; «Самобытность языка и стиля писателя»	2	
<b>Тема 4.5.</b> <b>Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...», «Я убит подо Ржевом...», «Признание», «О сущем»</i>	-	
	<b>Практическое занятие</b> <b>№33 Практическое занятие №29 «Анализ поэтического текста с личностной оценкой».</b> Сведения из биографии А. Т. Твардовского. Исповедальность лирических произведений Твардовского. Темы, образы и мотивы. Судьба творца в поэзии. Составление сопоставительной таблицы. Чтение и анализ стихотворений, подбор	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	иллюстративного материала, подбор видеоряда на стихотворения поэтов, работа в малых группах. Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня)		
<b>Тема 4.6.</b> <b>Поэзия о Великой Отечественной войне.</b> <b>Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого</i>	-	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
<b>Тема 4.7.</b> <b>Проза о Великой Отечественной войне.</b> <b>Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне</b>	<b>№34 Практическое занятие №30 «Строки, опаленные войной».</b> Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. Влияние поэзии на чувства людей. Исповедальность лирики. Публицистика ВОВ. Тема Родины, патриотического долга в произведениях поэтов. Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. <i>Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков)</i>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездапад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость».</i>	-	
<b>Практическое занятие</b>	2		
	<b>№35 Практическое занятие №31 «Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига в произведениях о ВОВ».</b> Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор). Художественное своеобразие и сценическое воплощение художественных произведений. Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Отечественной войне		
Тема 4.8. Жизненная правда и нравственная проблематика романа А.А. Фадеева «Молодая гвардия»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия»</i>		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>№36 Практическое занятие №32 «Героизм и мужество молодогвардейцев в романе».</b> Страницы жизни и творчества А.А. Фадеева. История создания романа «Молодая гвардия». Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Тема патриотизма. Нравственные проблемы товарищества, преданности и предательства. Чтение и анализ эпизодов романа. Система образов в романе «Молодая гвардия». Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»		
Тема 4.9. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые»</i>		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>№37 Практическое занятие №33 «Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые».</b> Драматургия о ВОВ. Агитбригады и фронтовые «театры на колёсах». Сатирическая пьеса. Историческая драма. Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля		
Тема 4.10. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака и И. А. Бродского	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения: Б.Л.Пастернак: «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь» И.А.Бродский: «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...».</i>	-	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>№38 Практическое занятие №34 «Дойти до самой сути - Б. Пастернак и И. Бродский».</b> Знакомство с жизнью и творчеством Б.Л. Пастернака и И.А. Бродского, определение основных тем лирики поэтов. Нобелевские лауреаты. Культурно-исторический контекст поэзии авторов. Тематика лирики. Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Пастернака» «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»		
<b>Тема 4.11.</b> <b>А. И. Солженицын.</b> <b>Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Для чтения и изучения:</i> «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору) <b>Практическое занятие</b> <b>№39 Практическое занятие №35 «Социально-нравственная проблематика произведений А.И. Солженицына».</b> Страницы жизни и творчества А.И. Солженицына. Нобелевский лауреат. Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»	<b>2</b> - <b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Тема 4.12.</b> <b>Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» <b>Практическое занятие</b> <b>№40 Практическое занятие №36 «Герой-чудик» в рассказах В. Шукшина.</b> Жизненный и творческий путь В.М. Шукшина. Изображение жизни русской деревни. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. Своеобразие «чудаковатых» персонажей. Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал. Чтение и анализ рассказов. Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений	<b>2</b> - <b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Тема 4.13.</b> <b>Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Для чтения и изучения:</i> «Прощание с Матёрой» <b>Практическое занятие</b> <b>№41 Практическое занятие №37 «Нравственные проблемы в повести «Прощание с Матерой» В. Г. Распутина.</b> Жизнь и творчество. Изображение патриархальной русской деревни. Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей,	<b>2</b> - <b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика по темам «Символика в повести В. Распутина ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение.		
Тема 4.14. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	-	
	<b>Практическое занятие</b> <b>№42 Практическое занятие №38 «Тихая лирика Николая Рубцова»</b> Сведения из биографии поэта. Тематика лирики. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задумчивость и музыкальность поэтического слова Рубцова». <i>Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)</i>	2	
<b>Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков</b>		2	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты)	-	
	<b>Практическое занятие</b> <b>№43 Практическое занятие №39 «Нравственные искания героев прозы второй половины XX века»</b> Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя Ф.А. Абрамова»; «Нравственные искания героев произведений писателя Ч.Т. Айтматова»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя В.П. Астафьева»	2	
<b>Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века</b>		2	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А.	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>№44 Практическое занятие №40 «Поэтическая весна»</b> Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии второй половины XX – начала XXI века. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии.. Создание докладов и презентаций (парная работа), чтение и анализ стихотворений, подбор видеоряда на стихотворения поэтов. <i>Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных</i>		
<b>Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Драматургия второй половины XX – начала XXI века. <b>Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> А. В. Вампилов «Старший сын».		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>№45 Практическое занятие №41 «Нравственная проблематика пьес А.В. Вампилова».</b> Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии. А. В. Вампилов. Жизнь и творчество. Нравственная проблематика его пьес. Просмотр фрагментов телеспектакля. Отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	-	
<b>Раздел 8. Литература народов России</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 8.1</b> <b>Литература народов России.</b> <b>Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева	-	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<b>№46 Практическое занятие №42 «Особенности развития литературы народов России».</b> Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. Создание докладов и презентаций (парная работа), чтение и анализ произведений, подбор видеоряда на стихотворения поэтов.		
<b>Раздел 9. Зарубежная литература</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 9.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Отражение социальных и нравственных проблем в зарубежной литературе второй половины XIX века - XX века	Для чтения и изучения: Э. Хемингуэя «Старик и море», стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера, О. Уайльд «Идеальный муж»;		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	№47 Практическое занятие №43 «Основные тенденции развития зарубежной литературы 19-20 веков» Разнообразие тем и проблем в зарубежной литературе XIX - XX веков. Проблематика и сюжеты художественных произведений. Специфика жанра и композиции. Система образов в произведениях. Создание докладов и презентаций (парная работа), чтение и анализ произведений. Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)		
	№48 Контрольная работа №2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Прикладной модуль «Профессионально ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)<sup>1</sup></b>		<b>13</b>	
Тема «Дело мастера боится»	<b>Содержание учебного материала:</b> «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	2	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№49 Практическое занятие №44 «Дело мастера боится». Дискуссия на основе высказываний писателей М.А. Шолохова, А.В. Калинина, В.А. Закруткина о профессиональном мастерстве. Работа с информационными ресурсами. 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?», составление мини-проекта.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.5
	Практическое занятие		
	№50 Практическое занятие № 45 «Специалист на службе» Работа с избранными эпизодами произведений художественной литературы, где раскрывается тема профессиональной самореализации. Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле. 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?»	2	
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.5
	Практическое занятие:		
	№51 Практическое занятие №46 «Пути совершенствования в своей профессии». Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2	
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.5
	Практическое занятие		
	№52 Практическое занятие № 47 «Роль профессии в положении человека в социуме» Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	2	
Тема «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.5
	Практическое занятие		
	№53 Практическое занятие №48 «Диалог как средство характеристики человека» Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<p>профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов из рассказов В.М. Шукшина и А.П.Чехова; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»</p>		
<p><b>Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>2</b>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 6.5</p>
	<p><b>Практическое занятие</b>  <b>№54 Практическое занятие №49 «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее?»</b> Дискуссия  Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия  Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия.  Чтение и анализ эпизодов из произведений. Написание эссе «От потребления к созиданию) (по впечатлениям от изученного)  <b>Для чтения и изучения:</b> фрагменты из произведений М.Булгакова «Собачье сердце», А.Р. Беляева «Человек-амфибия», «Голова профессора Доуэля», Жюль Верна «Двадцать тысяч лье под водой», «Капитан Немо», А.Н. и Б.Н. Стругацких «Пикник на обочине» (на выбор преподавателя)</p>	2	
	<p><b>№55 Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)</b></p>	<b>1</b>	
<p><b>Всего:</b></p>		<b>108</b>	

## Темы индивидуального проекта

1. Русские писатели - лауреаты Нобелевской премии
2. Тема семьи в пословицах и поговорках
3. Истоки и традиции литературы Дона
4. Донской фольклор. Особенности казачьей песни
5. Фольклор донского казачества в малых жанрах: загадках, пословицах и поговорках
6. Донские поэты XIX века о родной земле. Донская проза XIX века
7. Изображение природы родного края в произведениях донских писателей и поэтов
8. Дуэль в жизни и творчестве Пушкина
9. Литературные салоны пушкинской поры
10. Библейские мотивы в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»
11. Изображение военных действий в произведениях Л.Н. Толстого.
12. Что есть красота? (женские образы в романе Л.Н.Толстого "Война и мир")
13. Лирика А.А.Фета и эстетика импрессионизма
14. Литературные места России А.П. Чехов
15. Александр Сергеевич Пушкин в лирике Анны Андреевны Ахматовой
16. Жанр сонета в поэзии серебряного века
17. Образ матери в лирике С. Есенина
18. Параллели творчества Сергея Есенина и Николая Рубцова
19. Вечные темы в романе М. Булгакова «Мастер и Маргарита»
20. Мистика в жизни и творчестве А.Булгакова
21. Судьба интеллигенции и ее роль в революции (роман Б.Пастернака «Доктор Живаго»)
22. Донская поэзия XX века
23. Писатели «шолоховского притяжения». Д. Петров(Бирюк), М.Г. Шолохов-Синявский и др. Изображение жизни донского казачества в творчестве Ф. Д. Крюкова А.В. Калинина, В.А. Закруткина
24. Образ "чудика" в деревенских рассказах В.М.Шукшина
25. Литература современного времени

### **Перечень художественной литературы для выразительного чтения наизусть**

#### **Раздел «Литература второй половины XIX века»**

- А. Н. Островский. «Гроза», фрагмент,
- Ф.И. Тютчев или А.А. Фет, стихотворение,
- Н.А. Некрасов, отрывок из поэмы «Кому на Руси жить хорошо»,
- Л. Н. Толстой, отрывок из романа-эпопеи «Война и мир».

## **Раздел Особенности развития литературы в начале XX века. Серебряный век русской поэзии.**

- К.Д. Бальмонт, М.А. Волошин, Н.С. Гумилев, О. Мандельштам (на выбор),
- А.А. Блок, стихотворение,
- В.В. Маяковский, стихотворение,
- С.А. Есенин, стихотворение,
- А.А. Ахматова, стихотворение или отрывок из поэмы «Реквием»,
- М.И. Цветаева.

## **Раздел «Литература XX века»**

- Ю. В. Друнина, М.В. Исаковский, Ю. Д. Левитанский, Д. С. Самойлов, К.М. Симонов, С. С. Орлов, Б. А. Слуцкий (на выбор),
- А.А. Фадеев- отрывок из романа «Молодая гвардия»,
- А.Т.Твардовский, стихотворение,
- Б. Пастернак, И. Бродский, стихотворение (на выбор)
- Н. Рубцов, стихотворение,

## **Раздел «Поэзия второй половины XX – начала XXI века»**

- В. С. Высоцкий, Н. А. Заболоцкий, Л. Н. Мартынов, Б. Ш. Окуджава, А. А. Тарковский, Р. И. Рождественский, Ю. П. Кузнецов, А. А. Вознесенский, Б. А. Ахмадулина, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнер, О. Г. Чухонцев, (стихотворение на выбор),

## **Раздел «Литература народов России»**

- Г. Тукая, К. Хетагурова; Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, стихотворение на выбор)

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующее специальное помещение: Кабинет *«Общеобразовательных дисциплин»*.

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;
- 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.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Коровин В.И., Вершинина Н.Л., Капитанова Л.А. и другие; под редакцией Коровина В.И. Литература в 2 ч. 10 класс. АО «Издательство «Просвещение»
2. Сухих И.Н. Литература в 2 ч. 11 класс. ООО «Образовательно-издательский центр "Академия"
3. Коровин В.И., Вершинина Н.Л., Капитанова Л.А. и другие; под редакцией Коровина В.И. Литература в 2 ч. 10 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
4. Сухих И.Н. Литература в 2 ч. 11 класс. ООО «Образовательно-издательский центр "Академия", 2024 г.
5. Литература (в 2 частях) Лебедев Ю.В. 10 класс. Акционерное общество Издательство «Просвещение»
6. Литература (в 2 частях) Михайлов О.Н., Шайтанов И.О., Чалмаев В.А. и другие; под редакцией Журавлева В.П. 11 класс. Акционерное общество Издательство «Просвещение»
7. История русской литературы XX-XXI веков : учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 411 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00234-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450436>

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02275-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453510>

2. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09163-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453653>

### 3.3.3 Электронные издания

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)

Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

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

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

Образовательный портал "Учеба" (<http://www.uceba.com/>);

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

Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);

КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

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

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

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

Арзамас [Электронный ресурс] URL: <https://arzamas.academy/>

Президентская библиотека. [Электронный ресурс] URL: <https://www.prlib.ru/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 3.3,3.4,3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6,4.7, 4.8, 4.9, 4.10,	Оценка результатов выразительного чтения наизусть, оценка результатов тестирования, оценка результатов

	4.11, 4.12, 4.13, 4.14 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1, Р.9 Темы 9.1	самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 3.3,3.4,3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6,4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1, Р.9 Темы 9.1	Оценка результатов выразительного чтения наизусть, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста;
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 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 3.3,3.4,3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6,4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1, Р.9 Темы 9.1	Оценка результатов выразительного чтения наизусть, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 3.3,3.4,3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6,4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1, Р.9 Темы 9.1	Оценка результатов выразительного чтения наизусть, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6,1.9	Оценка результатов выразительного чтения

<p>коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 3.3,3.4,3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6,4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1, Р.9 Темы 9.1</p>	<p>наизусть, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста;</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>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 3.3,3.4,3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6,4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1, Р.9 Темы 9.1</p>	<p>Оценка результатов выразительного чтения наизусть, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста;</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 3.3,3.4,3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6,4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1, Р.9 Темы 9.1</p>	<p>Оценка результатов выразительного чтения наизусть, оценка результатов тестирования, оценка результатов самостоятельной работы, оценка результатов практической работы, наблюдение за ходом выполнения практической работы; выполнение комплексного анализа текста;</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>ПОС -1.1.,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6</p>	<p>Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы</p>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 33 -21-23	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД ..03 Математика

Рег.№ 33

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 03 МАТЕМАТИКА  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 33 -21-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ</b> <b>РП 33 -21-23</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД .03 Математика

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины  
ОУД. 03 Математика разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика», рекомендованной для укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» для профессиональных образовательных организаций

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:  
Арутюнян А. А. - преподаватель ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС 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 «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	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
<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"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li><li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li><li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li><li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li></ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- 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;</li></ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и</p>	<p>В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> </ul>

<p>интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию 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>- 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 изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:  -- 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</p>	<p>- 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,</p>

<p>ю деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>будущего;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <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"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная 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</li> </ul>
--	--	--

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость,</li> </ul>

<p>контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) общение: <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>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>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> <li>В части гражданского воспитания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>

<p>действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>области жизнедеятельности;  - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;  - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;  - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>
<p>ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  -- уметь переносить знания в познавательную и</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;  - 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: 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: 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;</p>

	<p>практическую области жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</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>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li><li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li></ul>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>очная форма</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>262</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>218</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	126
практические занятия	92
<b>Профессионально ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	32
консультации	<b>4</b>
Промежуточная аттестация в форме - <i>экзамена</i>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
			очная форма	
1	2		3	4
<b>1 семестр</b>			<b>102</b>	
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>			<b>22</b>	
Тема 1.1	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	1	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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	2	Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.	2	
	<b>Практическое занятие № 1. Преобразование выражений</b>		2	
Тема 1.2	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	1	Простые проценты, разные способы их вычисления.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	2	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.	2	
Тема 1.3.	<b>Профессионально-ориентированное занятие</b>		<b>6</b>	
Процентные вычисления в профессиональных задачах		Простые и сложные проценты.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.3, ПК 4.1
		Процентные вычисления в профессиональных задачах.	2	
		Уравнения и неравенства в профессиональных задачах.	2	
Тема 1.4	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
Решение задач. Входной контроль	1	Геометрия на плоскости.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<b>Практическое занятие № 2. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства.</b>		2	
	<b>Контрольная работа № 1.</b>		2	
<b>Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b>			<b>44</b>	
Тема 2.1 Степенная	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	

функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	1	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	2	Свойства корня n-ой степени.	2	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Преобразование иррациональных выражений.		2	
Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Понятие степени с рациональным показателем.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	2	Степенные функции, их свойства и графики.	2	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Преобразование выражений, содержащих степени.		2	
Тема 2.3 Решение иррациональных уравнений	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Равносильность иррациональных уравнений.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	2	Методы решения иррациональных уравнений.	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение иррациональных уравнений.		2	
Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.		2	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Решение показательных неравенств.		2	
Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Преобразование логарифмических выражений.		2	
Тема 2.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Логарифмическая функция и ее свойства.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	2	Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод		2	

уравнения, неравенства	введения новой переменной.			
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Логарифмические неравенства.		2	
Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике	<b>Профессионально-ориентированное занятие</b>		<b>4</b>	
		Применение логарифма.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 ПК 3.3
		Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	2	
Тема 2.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	<b>Контрольная работа №2.</b>		2	
<b>Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>			<b>36</b>	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.		2	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Тригонометрические тождества.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	2	Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$ .	2	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	2	Свойства и графики функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ . Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Преобразование графиков тригонометрических функций.		2	
Тема 3.4	<b>Профессионально-ориентированное занятие</b>		<b>6</b>	

Тригонометрические функции и их графики в профессиональных задачах		Тригонометрические функции в профессиональных задачах	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ПК 4.1
		Описание производственных процессов с помощью графиков функций	2	
		Использование свойств и графиков тригонометрических функций в прикладных задачах	2	
Тема 3.5 Обратные тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Обратные тригонометрические функции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	2	Свойства и графики обратных тригонометрических функций.	2	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Вычисление обратных тригонометрических функций.			
Тема 3.6 Тригонометрические уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ .	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные.		2	
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Простейшие тригонометрические неравенства.		2	
Тема 3.7 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств, в том числе с использованием свойств функций.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	<b>Контрольная работа № 3</b>		2	
	<b>II семестр</b>			<b>148</b>
<b>Раздел 4. Производная и первообразная функции</b>			<b>50</b>	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	2	Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.	2	
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Вычисление производных элементарных функций.		2	
	<b>Практическое занятие № 19.</b> Вычисление производных, используя правила дифференцирования.		2	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		
Тема 4.2 Понятие о				

непрерывности функции. Метод интервалов	1	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	2	Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	2	
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Исследование функции на непрерывность.		2	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$ .		2	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	2	Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	2	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 22.</b> Исследование функции на монотонность и экстремумы.		2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	<b>Практическое занятие № 23.</b> Исследование функции на направление выпуклости и точки перегиба.		2	
	<b>Практическое занятие № 24.</b> Полное исследование функции и построение графиков.		2	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	2	Построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	2	
	<b>Практическое занятие № 25.</b> Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций на отрезке.		2	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических	<b>Профессионально-ориентированное занятие</b>		<b>2</b>	
	Наименьшее и наибольшее значения функции. Нахождение оптимального результата в практических задачах.		2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 3.3

задачах			
Тема 4.8	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	1	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ . Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.	2
	<b>Практическое занятие № 26.</b> Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной.		2
			ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 4.9	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	1	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	2
	<b>Практическое занятие № 27.</b> Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.		2
			ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 4.10	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
Решение задач. Производная и первообразная функции.	<b>Практическое занятие № 28.</b> Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции.		2
	<b>Практическое занятие № 29.</b> Вычисление первообразной. Применение первообразной.		2
	<b>Контрольная работа № 4</b>		2
			ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
<b>Раздел 5. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве</b>			<b>30</b>
Тема 5.1.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	1	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	2
	<b>Практическое занятие № 30.</b> Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.		2
			ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 5.2.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	1	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	2
	2	Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	2
	<b>Практическое занятие № 31.</b> Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда.		2
			ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07

	Построение основных сечений.			
Тема 5.3. Перпендикулярность прямых, прямой и	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Перпендикулярные прямые.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	2	Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.	2	
Тема 5.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	<b>Практическое занятие № 32.</b> Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.		2	
Тема 5.5. Координаты и векторы в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	2	Действия с векторами в координатной форме.	2	
	3	Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	2	
	<b>Практическое занятие № 33.</b> Простейшие задачи в координатах.		2	
Тема 5.6 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 34.</b> 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.		2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
		<b>Контрольная работа № 5</b>	2	
<b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>			<b>36</b>	
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	2	Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	2	
	3	Пирамида и её элементы. Правильная пирамида.	2	
<b>Практическое занятие № 35.</b> Многогранники. Решение задач.		2		
Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	<b>Профессионально-ориентированное занятие</b>		<b>4</b>	
		Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07,

		Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники.	2	ПК 4.1
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Цилиндр, конус, сфера и шар.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	2	Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе.	2	
	<b>Практическое занятие № 36.</b> Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса.		2	
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	2	Объемы прямой призмы и цилиндра.	2	
	3	Объемы пирамиды и конуса.	2	
	4	Объем шара.	2	
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	<b>Профессионально-ориентированное занятие</b>		<b>4</b>	
		Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	2	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 4.1
		Примеры симметрий в профессии.	2	
Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 37.</b> Площади поверхности многогранников и тел вращения.		2	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	<b>Практическое занятие № 38.</b> Объемы многогранников и тел вращения.		2	
	<b>Контрольная работа № 6</b>		2	
<b>Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>			<b>32</b>	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	Основные понятия комбинаторики.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	<b>Практическое занятие № 39.</b> События, вероятность события. Классическое определение вероятности.		2	
	<b>Практическое занятие № 40.</b> Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий.		2	
	<b>Практическое занятие № 41.</b> Условная вероятность. Зависимые и		2	

	независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		
	<b>Практическое занятие № 42.</b> Решение задач на вычисление вероятности событий.	2	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	<b>Профессионально-ориентированное занятие</b>	<b>6</b>	
	Вычисление вероятности событий в профессиональных задачах.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.3, ПК 4.1
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события.	2	
	Решение прикладных задач имеющих вероятностный характер.	2	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1 Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	2 Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	2	
	<b>Практическое занятие № 43.</b> Математическое ожидание, дисперсия и среднее квадратическое отклонение дискретной случайной величины.	2	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1 Первичная обработка статистических данных.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	<b>Практическое занятие № 44.</b> Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	2	
	<b>Практическое занятие № 45.</b> Работа с таблицами, графиками, диаграммами	2	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 46.</b> Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	<b>Контрольная работа № 7</b>	2	
		<b>Аудиторная нагрузка:</b>	<b>250</b>
	<b>Консультации:</b>	<b>4</b>	
	<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>8</b>	
	<b>Максимальная учебная нагрузка:</b>	<b>262</b>	

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

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета 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**

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

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие. - М: Просвещение, 2022.

2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 класс. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и другие. - М: Просвещение, 2022.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Я сдам ЕГЭ. Математика. Электронный образовательный ресурс «Я сдам ЕГЭ. Среднее общее образование. Учебный модуль по решению трудных заданий по учебному предмету «Математика (углубленный уровень)» 10-11 классы», АО Издательство «Просвещение».

2. Домашние задания. Геометрия. Электронный образовательный ресурс «Домашние задания. Среднее общее образование. Геометрия», 10-11 класс, АО Издательство «Просвещение».
3. Домашние задания. Алгебра. Электронный образовательный ресурс «Домашние задания. Среднее общее образование. Алгебра», 10-11 класс, АО Издательство «Просвещение».
4. Тренажер «Облако знаний». Математика. 10 класс, ООО «Физикон Лаб».
5. Тренажер «Облако знаний». Математика. 11 класс, ООО «Физикон Лаб».

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Общая/ профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
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, 2.7 П-о/с, 2.8 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 П-о/с, 3.5, 3.6, 3.7 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, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2 П-о/с, 6.3, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6	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 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 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 П-о/с, 2.8 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 П-о/с, 3.5, 3.6, 3.7 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4, 7.5	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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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, 2.7 П-о/с, 2.8 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 П-о/с, 3.5, 3.6, 3.7 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, 5.4, 5.5, 5.6 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4, 7.5	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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 П-о/с, 3.5, 3.6, 3.7 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, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2 П-о/с, 6.3, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6	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 с учетом особенностей социального и культурного контекста	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, 2.7 П-о/с, 2.8 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 П-о/с, 3.5, 3.6, 3.7 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4, 7.5	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>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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 6, Темы 6.1, 6.2 П-о/с, 6.3, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6</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>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7 П-о/с, 2.8 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, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2 П-о/с, 6.3, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6</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 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>Р 1, Тема 1.3 П-о/с Р 2, Тема 2.7 П-о/с Р 4, Тема 4.7 П-о/с Р 7, Тема 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 4.1. Организовывать</p>	<p>Р 1, Тема 1.3 П-о/с</p>	<p>Тестирование</p>

<p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Р 3, Тема 3.4 П-о/с Р 6, Тема 6.2 П-о/с Тема 6.5 П-о/с Р 7, Тема 7.2 П-о/с</p>	<p>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 общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 34- 22 -24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 04 «Иностранный язык (английский)»

Рег. № 34

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ  
 ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)  
 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа ОУД.04 Иностранный язык (английский)	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 34 - 22 -24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

2024 г

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 34-22 -24	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 04 «Иностранный язык (английский)»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 04 «Иностранный язык (английский)» разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Колот С.В., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.4 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД.04 «Иностранный язык (английский)» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности 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 СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.4.

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"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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. Молодежь 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 страны/стран изучаемого языка;</li> <li>-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;</li> <li>-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; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</li> <li>-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;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</li> <li>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</li> <li>- 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, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</li> <li>- владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;</li> <li>не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</li> <li>- знать и понимание основных значений изученных лексических</li> </ul>
--	---	--

		<p>единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</p> <p>выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть 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;</li><li>- владеть 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;</li><li>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия 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 наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</li><li>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании -</li></ul>
--	--	---

		<p>языковую и контекстуальную догадку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного 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" (далее - сеть Интернет); 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.</li> </ul>
<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"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия 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 наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать</li> </ul>

	<p>интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>	<p>по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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" (далее - сеть Интернет); 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.</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</li> <li>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	<p>материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет);</li> </ul> <p>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>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть 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;</li> <li>-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" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- воспринимать задачу и/или проблему в профессиональном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной сфере;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>-осознавать личностный смысл обучения и саморазвития;</li> <li>- самостоятельно определять цели собственной траектории развития;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>-достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать причинно-следственные связи;</li> <li>- оценивать и обосновывать свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- понимать смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</li> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</li> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> <li>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li> <li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li> </ul>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li><li>- написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</li><li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li><li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li><li>- знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</li><li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li><li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li><li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li><li>- знание и владение навыками 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;</li><li>- знание и владение 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;</li></ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку;</li> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- воспринимать задачу и/или проблему в профессиональном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и</li> </ul>

<p>и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной сфере;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>-осознавать личностный смысл обучения и саморазвития;</li> <li>- самостоятельно определять цели собственной траектории развития;</li> <li>- устанавливать причинно-следственные связи;</li> <li>- оценивать и обосновывать свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</li> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</li> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> </ul>
----------------------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"><li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности;</li><li>- понимать смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li><li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li><li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li><li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li><li>- написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</li><li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li><li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li><li>- знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</li><li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li><li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li><li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li><li>- знание и владение навыками 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;</li></ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>- знание и владение 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;</li><li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li><li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li><li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</li><li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li><li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li><li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li><li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li><li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку;</li><li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li></ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	-
практические занятия	<b>72</b>
<b>Профессионально-ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	-
практические занятия	<b>36</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

**В программе предусмотрены интегрированные занятия с возможностью проведения бинарных занятий в количестве 10 занятий (20 часов).**

## 2.2. Тематический план и содержание учебной 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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1.</b>	<b>Иностранный язык для общих целей</b>	<b>70</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
<b>Входное тестирование</b>	<b>Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося</b> <b>- Лексико-грамматический тест</b> <b>- Устное собеседование</b>	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.1</b> <b>Повседневная жизнь семьи.</b> <b>Внешность и характер членов семьи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: – города; – национальности; – профессии; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) – названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). – степени сравнения прилагательных и их правописание; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; – модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Отношение поколений в семье. 3. Описание внешности человека.	2 2 2	

	4. Описание характера личности.	2	
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.2</b> <b>Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Рабочий день.	2	
	2. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	2	
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.3</b> <b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: – оборот there is/are; – неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – Предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.); – специальные вопросы;		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?);</li> <li>– наречия, обозначающие направление.</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	4	
	2. Описание здания. Интерьер.	2	
	3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	2	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.4</b> <b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);</li> <li>– товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);</li> <li>– одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)</li> </ul> Грамматика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– существительные исчисляемые и неисчисляемые;</li> <li>– употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;</li> <li>– артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– чтение артиклей;</li> <li>– арифметические действия и вычисления.</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	2	
3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2		
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.5</b> <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– части тела (neck, back, arm, shoulder, etc);</li> <li>– правильное питание (diet, protein, etc.);</li> <li>– названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);</li> <li>– симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);</li> <li>– еда (egg, pizza, meat, etc);</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);</li> <li>– дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;</li> <li>– множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;</li> <li>– существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;</li> <li>– чтение и правописание окончаний.</li> <li>– простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)</li> <li>– правильные и неправильные глаголы;</li> <li>– used to + Infinitive structure.</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1 Физическая культура и спорт.	2	
	2. Еда полезная и вредная.	2	
	3. Заболевания и их лечение.	2	
	4. Здоровый образ жизни	2	
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);</li> <li>– виды транспорта (bus, car, plane, etc.)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– прошедшее и будущее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) неопределенные местоимения;</li> <li>– образование степеней сравнения наречий;</li> <li>– наречия места.</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Почему и как люди путешествуют	2	
	2. Путешествие на поезде	2	
	3. Путешествие на самолете	2	

	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.7</b> <b>Страна/страны изучаемого языка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: – государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); – погода, климат (wet, mild, variable, etc.). – экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); – достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) – количественные и порядковые числительные; – обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). Интегрированное занятие с ОУД.04, с возможностью проведения бинарного.	2	
	2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	2	
	3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
4. США (крупные города, достопримечательности).	2		
	<b>Контрольная работа</b>	-	
<b>Тема № 1.8</b> <b>Россия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: – государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); – погода климат (wet, mild, variable, continental, etc.). – экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); – достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: – артикли с географическими названиями;		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– будущее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</li> <li>– Сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Географическое положение, климат, население.	2	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. Интегрированное занятие с ОУД.04, с возможностью проведения бинарного.	2	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.		
	4. Традиции народов России.	2	
		2	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Прикладной модуль (профессионально-ориентированный)</b>			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Иностранный язык для специальных целей</b>	<b>34</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
<b>Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК1.2 ПК 2.1
	Лексика: — профессионально ориентированная лексика; — лексика делового общения.		
	Грамматика: — герундий, инфинитив и его функции в предложении. — грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Особенности подготовки по специальности Поварское и кондитерское дело.	2	
	2. Специфика работы по специальности Поварское и кондитерское дело	2	
3. Основные принципы деятельности специалистов в сфере общественного питания.	2		
4. Основные понятия специальности Поварское и кондитерское дело.	2		
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02,
	Лексика:		

<b>Проблемы современной цивилизации.</b>	- природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm etc.) и физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light etc.) - профессионально ориентированная лексика; - экология (pollution, exhaust, noise, etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		ОК 04, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Природные и физические явления. Экологические проблемы. Интегрированное занятие с ЕН.03, с возможностью проведения бинарного	2	
	2. Экономические и социальные проблемы	2	
	3. Защита окружающей среды, утилизация.	2	
<b>Контрольная работа</b>	2		
<b>Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.1
	<i>Лексика:</i> - виды наук ( <i>science, physics, chemistry and etc.</i> ) - профессионально ориентированная лексика. - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc.) <i>Грамматика:</i> страдательный залог, особенности и способы перевода .		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Достижения в области естественных наук. Интегрированное занятие с ОУД.09, с возможностью проведения бинарного.	2	
	2. Современные информационные технологии. Интегрированное занятие с ОП.06, с возможностью проведения бинарного	2	
3. ИКТ в профессиональной деятельности. Интегрированное занятие с ОП.06, с возможностью проведения бинарного.	2		
<b>Контрольная работа</b>	2		
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02,	

<b>Тема 2.4</b> <b>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	Лексика: - профессионально ориентированная лексика. - деловая лексика. Грамматика: грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		ОК 04, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.1
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Известные ученые и их открытия в России. 2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	4 2	
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» входят:

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

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

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 10 класс - АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
2. Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 11 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
3. И.П.Агабекян Английский язык для колледжей. Учебное пособие для СПО. Ростов-на-Дону, «Феникс» 2019;
4. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021. – 256с. – ISBN: 978-5-4468-9407-9;
5. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 248 с. – ISBN: 978-5- 09-068073-8. – Текст: непосредственный.
6. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. -Текст: непосредственный.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Лань, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. .
2. Jenny Dooley Food service, Career Path Изд. - Express Publishing 2020;
3. Virginia Evans Cooking Career Path, Изд. – Express Publishing 2019;
4. Н.И.Щербакова «Английский для специалистов сферы обслуживания». Изд. «Академия», 2014г
5. Catrin E. Morris “Flash on English for Cooking, catering and reception”, 2016

### **3.2.3 Электронные ресурсы**

1. Малецкая О.П., Селевина И.М. Английский язык: учебное пособие для СПО. «Лань» 2021;
2. Эпштейн О.В. Практический курс английского языка: учебное пособие. «Лань» Оренбург, 2021;
3. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
6. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
7. Онлайн-словари «Мультитран». - URL:<http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
9. CambridgeDictionariesOnline. - URL:<http://dictionary.cambridge.or> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
10. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: [www.macmillandictionary.com](http://www.macmillandictionary.com) (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.
11. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Общая/ профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8</b>	- монологическое высказывание (описание внешности человека); - лексические упражнения; - грамматические упражнения. - выполнение проекта «Мой колледж»; - чтение, перевод текста; - ролевая – игра диалог; - письменное задание (составить отзыв).

		- устное высказывание (ответы на вопросы); - задания по чтению
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<b>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4</b>	<p>Тесты</p> <p>Проект.</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Круглый стол-дебаты</p> <p>“Доклад с презентацией</p> <p>Видеозапись выступления</p> <p>Разработка плана продвижения колледжа</p> <p>Работа с проф.текстами</p> <p>Аудирование</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом</p> <p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<b>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4</b>	<p>Виртуальная экскурсия на предприятие общественного питания;</p> <p>Эссе «Мой взгляд на мою будущую профессию»;</p> <p>Презентация «Работа на предприятии общественного питания»;</p> <p>Составление распорядка дня повара;</p> <p>Составление профессионального глоссария на основе профессиональных текстов;</p> <p>Проведение анализа отечественного и зарубежного опыта развития кулинарного искусства;</p> <p>Рассказ коллегам о современных тенденциях в кулинарии.</p> <p>Работа с проф.текстами.</p> <p>Аудирование</p>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 35-23-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 05 «Информатика»

Пер. № 35

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 05 ИНФОРМАТИКА  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 35-23-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 35- 23-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «Информатика»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «Информатика» разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228)
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 05 «Информатика» для профессиональных образовательных организаций.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Н.П. Казачкова., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 «Информатика»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД.05 «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС 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;
- Владение 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><b>В части трудового воспитания:</b>  Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  Интерес к различным сферам профессиональной деятельности.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) Базовые логические действия:</b>  – Самостоятельно формировать 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> <p><b>б) Базовые исследовательские действия:</b>  – 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</p>	<p>– Понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращать незаконное распространение персональных данных;  – соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с ПК 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 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 разных профессиональных сферах.</p>

	<p>утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>–Уметь переносить знания в познавательных и практических областях;</li> <li>–Уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>–Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>–Способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul>	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Сформированность мировоззрение, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>–Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>–Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Владение навыками получения информации из учебников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>–Создавать текст в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>–Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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»; Владение методами поиска информации в сети Интернет;</li> <li>– Уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет;</li> <li>– Уметь критически оценивать информацию, полученную из сети интернет; Характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</li> <li>– Понимать основные принципы устройства и функционирования современных ПК; тенденций компьютерных технологий; владеть навыками работы с ОС и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специальности;</li> <li>- Иметь представления о компьютерных сетях и их роли</li> </ul>

	<p>–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, информационной безопасности;</p> <p>–Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет приложений;</p> <p>– Понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем цифрового документа;</p> <p>– Уметь строить неравномерные коды, допускающее однозначное декодирование сообщений; использовать простейшие коды, которые позволяют обнаружить и исправить ошибки при передаче данных;</p> <p>– Владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представления заданного натурального числа в разных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайшие пути в графе и количество путей между вершинами;</p> <p>– Уметь читать программы, реализующие не сложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (паскаль, Puthon,Javaи др.); определять без использования ПК результаты выполнения несложных программ, при заданных исходных данных;</p> <p>– Уметь реализовать этапы решения задач на ПК; нахождение max и min натурального числа записанного в системе счисления с основанием, 10; вычисление общих</p>
--	---	---

		<p>характеристик элементов массива и числовой последовательности (суммы, среднего значения и др.); сортировку элементов массивов;</p> <p>– Уметь создавать структуру текстового документа и демонстрировать материалы с использованием возможностей современных программ; уметь использовать табличные БД; производить сортировку БД, производить запросы;</p> <p>– Уметь использовать математические модели для анализов объектов в процессе работы ПК; оценивать адекватность модели моделируемого объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– воспринимать задачу и/или проблему в профессиональном контексте;</li> <li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;</li> <li>– грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>– осознавать личностный смысл обучения и саморазвития;</li> <li>– освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий;</li> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять необходимые ресурсы;</li> <li>– самостоятельно определять цели собственной траектории развития;</li> <li>– устанавливать причинно-следственные связи;</li> <li>– оценивать и обосновывать свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>– использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности;</li> <li>– осознанно</li> </ul>

	<p>источники информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение;</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	<p>использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>Содержание учебного материала</b>	108
теоретическое обучение	28
практические занятия	40
<b>Профессионально-ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>40</b>
теоретическое обучение	
практические занятия	40
<b>Промежуточная аттестация</b>	Диф.зачет.

## 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
<b>Базовый модуль с профессионально- ориентированным содержанием</b>				
<b>Раздел 1. Информационная деятельность человека</b>				ОК 02
Тема 1.1  Информация и информационные процессы	<b>Основное содержание</b>		2	
	1	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы		
	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>2</b>	
Тема 1.2  Подходы к измерению информации	<b>Основное содержание</b>		4	ОК 02
	2	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 1	Виды информации. Информационный объем информации.	2	
	№ 2	Единицы измерения количества информации. Формула, связывающая количество возможных событий и количество информации ( $N=2^i$ ).	2	
Тема 1.3  Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	<b>Основное содержание</b>		4	ОК 02
	3	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство ПК. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколение ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютера. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение.	4	

	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>4</b>	
Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления.	<b>Основное содержание</b>		4	ОК 02
	4	Представление информации в различных системах счисления, представление вещественного числа в СС с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной СС в десятичную, перевод вещественного числа из 10-ной СС в другую СС, арифметические действия в различных СС.  Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: Кодовые табл. символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видео данных.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№3	Представление информации в различных системах счисления	2	
	№4	Кодирование информации различных видов	2	
Тема 1.5 Элементы комбинаторик , теории множеств и математической логики.	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		6	ОК02 ПК 3.1
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом.			
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	№ 5	Логические операции над высказыванием	2	
	№ 6	Решение логических задач графическим способом. Построение графов	2	
	№ 7	Операции над множествами	2	
Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сети Интернет	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		4	ОК01 ОК02 ПК 3.1
	1	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топология локальной сети. Обмен данными. Глобальные сети Интернет. IP адресация. Правовые		
	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>4</b>	

Тема 1.7 Службы Интернет	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		4	ОК02 ПК 3.1
	1	Службы и сервисы интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы и др.) Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	№ 8	Создание электронного почтового ящика	2	
	№ 9	Поиск информации в сети.	2	
Тема 1.8 Сетевое хранение данных и цифрового контента	<b>Основное содержание</b>		2	ОК 01 ОК 02
	1	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачные хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающее распространение персональных данных.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	№ 10	Облачные сервисы.	2	
Тема 1.9 Информационная безопасность	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		2	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1
	1	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении проф задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в интернете.		
	<b>Теоретическое обучение</b>		2	
2 Раздел	<b>Использование программных систем и сервисов</b>		28	ОК 02
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	<b>Основное содержание</b>		4	
	1	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на ПК(операции ввода, редактирования, форматирования).		

	<b>Практические занятия</b>		4	
	№ 11	Создание, редактирование и оформление текстовых документов в ТП MS Word.	2	
	№ 12	Использование систем проверки орфографии и грамматики.	2	
Тема 2.2 Архитектура компьютеров.	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		4	ОК 02 ПК 3.1
	1	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 13	Работа с таблицами и иллюстрациями в ТП MS Word.	2	
	№ 14	Выполнение индивидуальных заданий.	2	
Тема 2.3 Компьютерная графика и мультимедиа	<b>Основное содержание</b>		4	ОК 02
	1	Компьютерная графика и ее виды.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 15	Создание графических объектов	2	
	№ 16	Создание настройка видео	2	
Тема 2.4 Технологии обработки графических объектов	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		6	ОК 02 ПК 3.1
	1	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые, векторные изображения, и др.)		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	№ 17	Вставка рисунков, форматирование изображения	2	
	№ 18	Добавления настроек в документе	2	
	№ 19	Программы редактирования видео.	2	
Тема 2.5	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		4	ОК 02

Представление профессиональной информации в виде презентации	1	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация и презентация. Композиция объектов презентации.		ПК 3.1
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 20	Создание презентации	2	
	№ 21	Настройка презентации	2	
Тема 2.6 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		4	ОК 02 ПК 3.1
	1	Принципы мультимедиа. Интерактивные представления информации.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 22	Создание презентации «Я выбираю .....»	2	
	№ 23	Создание презентации «Моя будущая профессия»	2	
Тема 2.7 Гипертекстовое представление информации	<b>Основное содержание</b>		2	ОК 02
	1	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты веб-страницы.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 24	Работа с документами HTML	2	
Раздел 3	<b>Информационное моделирование</b>		46	
Тема 3.1 Модели и моделирование. Этапы моделирования	<b>Основное содержание</b>			ОК 02
	1	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	2	
	<b>Теоретическое обучение</b>		2	
Тема 3.2 Списки, графы, деревья	<b>Основное содержание</b>		4	ОК 02 ПК 3.1
	1	Понятие базы данных. Структура базы данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения.		

	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>4</b>	
Тема 3.3 Математические модели в профессиональной деятельности	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		2	ОК 02 ПК 3.1
	1	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, метод динамического программирования). Элементы теории игр		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	№ 25	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами	2	
Тема 3.4 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	<b>Основное содержание</b>		6	ОК 01
	1	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	№ 26	Решение задач с линейным алгоритмом	2	
	№ 27	Решение задач с алгоритмом ветвления	2	
	№28	Решение задач с циклическим алгоритмом	2	
	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>6</b>	
Тема 3.5 Анализ алгоритмов в профессиональной области	<b>Основное содержание</b>		6	ОК 02 ПК 3.1
	1	Структурированный тип данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>6</b>	
Тема 3.6 Базы данных как модель предметной области	<b>Основное содержание</b>		6	ОК 02
	1	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	<b>Теоретическое обучение</b>		2	
	<b>Практические занятия</b>		4	

	№29	Сортировка и фильтрация в БД.	2	
	№ 30	Создание запросов.	2	
Тема 3.7 Технологии обработки информации в электронных таблицах	<b>Основное содержание</b>		4	ОК 02
	1	Табличные процессор. Примеры ввода, редактирования, форматирование в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 31	Создание, редактирование и оформление текстовых документов в ТП MS Word.	2	
	№ 32	Использование систем проверки орфографии и грамматики. Работа с таблицами и иллюстрациями в ТП MS Word.	2	
Тема 3.8 Формулы и функции в электронных таблицах.	<b>Основное содержание</b>		6	ОК 02
	1	Формулы и функции в ЭТ. Встроенные функции и их использование. Математические, статистические. Логические функции.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	№ 33	Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel.	2	
	№ 34	Построение и форматирование диаграмм.	2	
	№ 35	Фильтрация и сортировка	2	
Тема 3.9 Моделирование в электронных таблицах	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		4	ОК 02 ПК 3.1
	1	Визуализация данных в ЭТ		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№ 36	Использование функций в расчетах MS Excel.	2	
	№ 37	Использование функций в расчетах MS Excel.	2	
Тема 3.10	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		6	ОК 02

Визуализация данных в ЭТ	1	Моделирование в ЭТ (на примерах задач профессиональной области)		ПК 3.1
	<b>Практические занятия</b>		6	
	№ 38	Расчет заработной платы предприятия	2	
	№ 39	Расчет счет фактуры	2	
	№40	Расчет установок оборудования	2	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>108</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 05 ИНФОРМАТИКА**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Информатика».

25 посадочных мест для обучающихся, рабочее место преподавателя, интерактивная доска, книжный шкаф;

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- маркерная аудиторная доска для письма;
- компьютерные столы по числу рабочих мест обучающихся;
- вентиляционное оборудование, обеспечивающие комфортные условия проведения занятий.

#### **Технические средства обучения:**

- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска;
- персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- лазерный принтер;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Информатика Босова Л.Л., Босова А.Ю., 10 класс. Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2024 г.

2. Информатика Босова Л.Л., Босова А.Ю., 11 класс. Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2024 г.

3. Информатика (в 2 частях) Поляков К.Ю., Еремин Е.А. 10 класс Акционерное общество «Издательство «Просвещение» (углубленное обучение)

4. Информатика (в 2 частях) Поляков К.Ю., Еремин Е.А. 11 класс Акционерное общество «Издательство «Просвещение» (углубленное обучение)

## **Интернет- ресурсы**

1. <http://fcior.edu.ru> – Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)
2. <http://school-collection.edu.ru/> – Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
3. <http://www.intuit.ru/studies/courses> – открытые Интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»
4. <http://lms.iite.unesco.org/> – Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications/> – открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании
6. <http://www.megabook.ru/> – Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы « Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника/ Компьютеры и Интернет»
7. <http://www.ict.edu.ru> – Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»
8. <http://digital-edu.ru/> – справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»
9. <http://window.edu.ru/> – Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации
10. <http://freeschool.altlinux.ru/> – Портал Свободного программного обеспечения

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Тестирование Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10	
ОК 09	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ПК 3.1	Профессионально-ориентированное содержание	Дифференцированный зачет

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 36 -21-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 06 Физика

Рег. № 36

Экз. № 1

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 06 ФИЗИКА**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 36-21-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

 <b>НКПТУ</b> <b>РП 36-21-24</b>	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 06 Физика

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 06 «Физика» разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228).
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» (базовый уровень) для профессиональных образовательных организаций (протокол № 14 от 30.11.22 г.).

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

**Разработчик:**

Ейст Н.А. – преподаватель физики первой квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления», кандидат педагогических наук.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 06 ФИЗИКА**

## **1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС 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 и развитии ОК и ПК.

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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,</li> </ul>

	<p>доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> </ul> <p>уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов</p>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерп</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и</li> </ul>	<p>уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей</p>

	<p>общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной</li> </ul>	<p>и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, уметь использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации;</li> <li>- развитие умений критического анализа получаемой информации</li> </ul>
--	--	---

<p>ОК 03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>безопасности личности</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</li> <li>- овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)</li> </ul>
--	--	---

	<p>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"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

	<p>регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p><b>ОК 05.</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>а) общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 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</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b></p>	<p><b>В области экологического</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения применять</li> </ul>

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><b>воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике</li> </ul>	<p>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><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>- обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul>	<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>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><b>ПК 1.2.</b></p>	<p>планирование и осуществление</p>	<p>- владеть основополагающими</p>

<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;  - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  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;</p>	<p>физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с взаимодействием тел, атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами);  - владеть закономерностями, законами и теориями: закон сохранения импульса, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый и второй законы термодинамики; закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии;</p>
<p><b>ПК 2.1.</b>  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;  - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  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;</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><b>ПК 3.1.</b>  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;  - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p>	<p>овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад</p>

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; 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;</p>	<p>каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы. владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с взаимодействием тел, атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами);</p>
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; 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;</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; владеть закономерностями, законами и теориями: закон сохранения импульса, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый и второй законы термодинамики; закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии;</p>
<p><b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</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</p>

<p>горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; 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;</p>	<p>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; владеть закономерностями, законами и теориями: закон сохранения импульса, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый и второй законы термодинамики; закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии;</p>
<p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; 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.</p>	<p>владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с взаимодействием тел, атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами); - владеть закономерностями, законами и теориями: закон сохранения импульса, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый и второй законы термодинамики; закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>очная форма</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>94</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	47
практические занятия	29
лабораторные работы	18
<b>Профессионально-ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>13</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	5
лабораторные работы	2
Промежуточная аттестация в форме - <i>дифференциального зачета</i>	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физика» (базовый уровень)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<b>Семестр 1</b>	<b>51</b>	
	<i><b>Раздел № 1. Механика</b></i>	<b>31</b>	
<i><b>Введение.</b></i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 3, ОК 5;
	1 Физика – фундаментальная наука о природе. Значение физики при освоении профессий и специальностей СПО.	2	
<i><b>Тема 1.1. Основы кинематики</b></i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7
	1 Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Графическое представление равнопеременного и неравномерного движений.	2	
	2 Свободное падение. Криволинейное движение. Равномерное движение по окружности.	2	
	3 <b>Практическое занятие № 1.</b> Расчет равномерного и равнопеременного движения: путь, перемещение, скорость, ускорение, графики.	2	
<i><b>Тема 1.2. Основы динамики.</b></i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7
	1 Взаимодействие тел. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Принцип суперпозиции сил. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона.	2	
	2 Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Невесомость. Способы измерения массы тел. Сила упругости. Деформации пластические и упругие. Закон Гука. Сила трения. Силы трения покоя, трения скольжения и трения качения.	2	
	3 <b>Практическое занятие № 2.</b> Решение задач на применение законов Ньютона и использование сил.	2	
	4 <b>Лабораторная работа №1</b> Измерение массы тела методом гидростатического взвешивания	2	
<i><b>Тема 1.3 Законы сохранения в механике.</b></i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7
	1 Импульс силы. Внешние и внутренние силы. Замкнутая система. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Работа упругой силы. Работа гравитационных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Соударение шаров.	2	
	2 <b>Практическое занятие № 3</b> Решение задач по теме: «Энергия. Работа. Мощность. Законы сохранения импульса и энергии»	2	
<i><b>Тема 1.4</b></i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	

<b>Механические колебания и волны.</b>	1	Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7; ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 4.3 ПК 4.5
	2	Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн.	2	
		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> <i>Звуковые волны. Ультразвук и его применение в природе и технике</i>	1	
	3	<b>Практическое занятие № 4.</b> Механические колебания и волны.	2	
	4	<b>Лабораторная работа №2</b> Измерение ускорения свободного падения с помощью математического маятника.	2	
	5	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити подвеса (или массы груза).	2	
<b>Раздел № 2. Основы молекулярной физики и термодинамики.</b>			<b>20</b>	
<b>Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение и диффузия. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7
	2	<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение задач по молекулярной физике.	2	
	3	<b>Лабораторная работа №4</b> Изучение одного из изопроцессов.	2	
<b>Тема 2.2 Основы термодинамики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Внутренняя энергия системы и идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7
	2	Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.	2	
	3	<b>Практическое занятие №6.</b> Решение задач по теме «Основы термодинамики»	2	
<b>Тема 2.3. Свойства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	

<i>паров, жидкостей, твердых тел.</i>	1	<b>Свойства паров, жидкостей и твердых тел.</b> Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.	3	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7 ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 4.3 ПК 4.5
		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		
	2	<i>Свойства паров, жидкостей и твердых тел в технологии приготовления пищи.</i>	1	
		<b>Практическое занятие №7</b> Решение профессионально-ориентированных задач по теме «Свойства паров, жидкостей, твердых тел».	2	
	3	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Определение абсолютной влажности воздуха.	2	
<b>Семестр 2</b>			<b>57</b>	
<b>Раздел № 3. Электродинамика.</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <i>Электрическое поле.</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7
	1	Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.	2	
	3	Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.	2	
	4	<b>Практическое занятие № 8.</b> Решение задач по теме «Электрическое поле»	2	
<b>Тема 3.2.</b> <i>Постоянный ток</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7 ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 4.3 ПК 4.5
	1	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закона Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля-Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие электрического тока.	2	
	2	<b>Практическое занятие № 9</b> Решение задач по теме «Постоянный ток»	1	
		<b>Практико-ориентированное содержание</b>		
		<i>Задачи на расчет оплаты электроэнергии по счетчикам, мощности электроприборов и</i>	1	

		<i>их сопоставление.</i>		
	3	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> <b>Практическое занятие №10</b> Влияние тока на организм людей: плюсы и минусы его воздействия.	2	
	4	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2	
	5	<b>Лабораторная работа № 7</b> Измерение удельного сопротивления проводника	2	
<b>Раздел № 4. Электромагнетизм.</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 4.1. Магнитное поле.</b> <b>Электромагнитная индукция.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7 ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 4.3 ПК 4.5
	2	Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Взаимная индукция. Энергия магнитного поля. <b>Практико-ориентированное содержание</b> <i>Индукционная печь, ее устройство и принцип действия.</i>	1,5 <b>0,5</b>	
	3	<b>Практическое занятие № 11.</b> Решение задач по теме «Магнитное поле».	2	
	4	<b>Практическое занятие № 12.</b> Решение задач по теме «Электромагнитная индукция»	2	
	5	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Изучение явления электромагнитной индукции.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
1	Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания.	2		
2	Переменный ток. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. <b>Практико-ориентированное содержание</b> <i>Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.</i>	1,5 <b>0,5</b>		
3	Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны .Вибратор Герца. Радио Попова А.С.. <b>Профессионально-ориентированное содержание</b> <i>Влияние электромагнитных волн на организм людей.</i>	1 <b>1</b>		

	4	<b>Практическое занятие № 13.</b> Решение задач на определение параметров электромагнитных колебаний и волн.	2	
<b>Раздел № 5. Оптика.</b>			<b>10</b>	
<b>Тема 5.1. Основы геометрической оптики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Геометрическая оптика.</b> Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Построение в линзах.	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7 ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 4.3 ПК 4.5
		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> <i>Глаз как оптическая система. Оптические приборы.</i>		
	2	<b>Практическое занятие № 14.</b> Решение задач по геометрической оптике	2	
	3	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Измерение показателя преломления стекла.	2	
	4	<b>Волновые оптические явления.</b> Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.	2	
5	<b>Практическое занятие № 15.</b> Решение задач по волновой оптике: явления интерференции, дифракции.	2		
<b>Раздел № 6. Элементы квантовой физики. Физика атома и атомного ядра</b>			<b>13</b>	
<b>Тема 6.1. Элементы квантовой физики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Тепловое излучение. Распределение энергии в спектре абсолютно чёрного тела. Законы теплового излучения. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Давление света. Понятие о корпускулярно-волновой природе света.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК6; ОК7
	2	<b>Практическое занятие № 16.</b> Решение задач на законы теплового излучения, фотоэффект, фотон и его характеристики.	2	
<b>Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Физика атома.</b> Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Бору. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Искусственная радиоактивность. Ядерные реакции. Деление тяжелых ядер. Управляемая цепная	3	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 5; ОК7 ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 3.1.,

		реакция. Ядерный реактор. <b>Профессионально-ориентированное содержание</b> <i>Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений на живые организмы.</i>	1	ПК 4.1., ПК 4.3 ПК 4.5
	2	<b>Практическое занятие № 17.</b> Решение задач на строение атома, закон радиоактивного распада, дефект массы, энергию связи, ядерные реакции.	2	
	3	<b>Лабораторная работа № 10</b> Изучение треков заряженных частиц.	2	
	4	<b>Дифференциальный зачет</b>	<b>1</b>	
<b>Итого:</b>	Аудиторная нагрузка		<b>108</b>	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>108</b>	

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующее специальное помещение:

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике
2. Весы технические с разновесами;
3. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
4. Комплект для лабораторного практикума по механике;
5. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
6. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
7. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетике);
8. Амперметр лабораторный;
9. Вольтметр лабораторный;
10. Колориметр с набором калориметрических тел;
11. Термометр лабораторный;
12. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
13. Барометр-анероид;
14. Блок питания регулируемый;
15. Веб-камера на подвижном штативе;
16. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
17. Генератор звуковой;
18. Гигрометр (психрометр);
19. Груз наборный;
20. Динамометр демонстрационный;
21. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
22. Манометр жидкостной демонстрационный;
23. Метр демонстрационный;
24. Микроскоп демонстрационный;
25. Насос вакуумный Комовского;
26. Столик подъемный;
27. Штатив демонстрационный физический;
28. Электроплитка;
29. Набор демонстрационный по механическим явлениям;

- 30.Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
- 31.Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
- 32.Набор демонстрационный волновых явлений;
- 33.Ведерко Архимеда;
- 34.Маятник Максвелла;
- 35.Набор тел равного объема;
- 36.Набор тел равной массы;
- 37.Прибор для демонстрации атмосферного давления;
- 38.Призма, наклоняющаяся с отвесом;
- 39.Рычаг демонстрационный;
- 40.Сосуды сообщающиеся;
- 41.Стакан отливной демонстрационный;
- 42.Трубка Ньютона;
- 43.Шар Паскаля;
- 44.Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
- 45.Набор демонстрационный по газовым законам;
- 46.Набор капилляров;
- 47.Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
- 48.Цилиндры свинцовые со стругом;
- 49.Шар с кольцом;
- 50.Высоковольтный источник;
- 51.Генератор Ван-де-Граафа;
- 52.Дозиметр;
- 53.Камертоны на резонансных ящиках;
- 54.Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
- 55.Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
- 56.Комплект проводов;
- 57.Магнит дугообразный;
- 58.Магнит полосовой демонстрационный;
- 59.Машина электрофорная;
- 60.Маятник электростатический;
61. Набор по изучению магнитного поля Земли;
62. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
63. Набор демонстрационный по полупроводникам;
64. Набор демонстрационный по постоянному току;
65. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
66. Набор демонстрационный по электродинамике;
67. Набор для демонстрации магнитных полей;

68. Набор для демонстрации электрических полей;
69. Трансформатор учебный;
70. Палочка стеклянная;
71. Палочка эбонитовая;
72. Прибор Ленца;
73. Стрелки магнитные на штативах;
74. Султан электростатический;
75. Штативы изолирующие;
76. Электромагнит разборный;
77. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
78. Набор демонстрационный по волновой оптике;
79. Спектроскоп двухтрубный;
80. Набор спектральных трубок с источником питания;
81. Установка для изучения фотоэффекта;
82. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
83. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
84. Комплект портретов для оформления кабинета;
85. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

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 издания**

1. Мякишев Т.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. / Под ред. Парфентьевой Н.А. Физика 10 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.

2. Мякишев Т.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М. / Под ред. Парфентьевой Н.А. Физика 11 класс АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.

3. Физика для профессий и специальностей технического профиля [Текст]: учеб. / В.Ф. Дмитриева. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 448 с. - (Профессиональное образование).

4. Физика. Основы Механики. [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2019.

5. Физика. Молекулярная физика. [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2019.

4. Мякишев Г.Я. Физика: учебник для 10 класса общеобразоват. учреждений: базовый и профильный уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. В.И. Николаева, Н.А. Парфентьевой – 21-е изд. перераб. и доп. – М. Просвещение, 2023, 366 с.: ил.(Классический курс).

5. Мякишев Г.Я. Физика: учебник для 11 класса общеобразоват. учреждений: базовый и профильный уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев,

Н.Н. Сотский; под ред. В.И. Николаева, В.М. Чаругин, Н.А. Парфентьевой – 7-е изд. перераб. и доп. – М. Просвещение, 2022, 432 с.: ил. (Классический курс).

### 3.2.2 Дополнительные источники

1. Горлач В. В. Физика: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 215 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09366-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/438590>

2. Горлач В. В. Физика: механика. Электричество и магнетизм. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 171 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07608-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/442146>

3. Горлач В. В. Физика. Задачи, тесты. Методы решения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 301 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08112-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/442274>

4. Горлач В. В. Физика. Самостоятельная работа студента: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач, Н. А. Иванов, М. В. Пластинина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9834-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437552>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%2000/mi/4.17/p/page.htm>  
1 – Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

2. [dic.academic.ru](http://dic.academic.ru) - Академик. Словари и энциклопедии.

3. [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) - Books Gid. Электронная библиотека.

4. [globalteka.ru/index.html](http://globalteka.ru/index.html) - Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов.

5. [window.edu.ru](http://window.edu.ru) - Единое окно доступа к образовательным ресурсам.

6. [st-books.ru](http://st-books.ru) - Лучшая учебная литература.

7. [www.school.edu.ru/default.asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) - Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность.

8. <http://www.alleng.ru/edu/phys.htm> - Образовательные ресурсы Интернета – Физика.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение экзаменационных заданий.
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2.	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Раздел 1. Темы 1.4. Раздел 2. Темы 2.3. Раздел 3. Темы 3.2 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2 Раздел 6. Темы 6.2.	
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку		

<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>		
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		
<p><b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 37-26-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 07 Химия

Рег. № 37

Экз. № 1

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 07 ХИМИЯ**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 37-26-24	Рекомендован к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПИУ</b> <b>РП 37-26-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 Химия

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 07 «Химия» разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчики:

**Тамазова Н.А.** – преподаватели государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 07 «ХИМИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина 07 «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цели дисциплины

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

### 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	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li><li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li><li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li></ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li><li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li><li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li><li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li><li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li><li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li></ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть навыками учебно-</li></ul>	<p>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,</p>

	<p>исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</li> <li>- владеть системой химических знаний,</li> </ul>
--	---	---

		<p>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, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);</p> <p>- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;</p> <p>- 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</p>
--	--	---

	<p>химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева</li> </ul>
--	--

		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 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"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<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 основе этих результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</li> <li>- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</li> <li>- 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;</li> </ul> <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,</p>

		<p>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>ОК 04</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<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 планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</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</p> <p>Содействовать сохранению</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <p>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-</p>	<p>сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли</p>

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<p>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"> <li>- уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды;</li> <li>учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;</li> <li>- уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;</li> <li>- 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.</li> </ul>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся по реализации принятых в обществе ценностей, в том числе в части:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) духовно-нравственного воспитания: нравственного сознания, этического поведения; способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм и осознание последствий этих поступков;</li> <li>2) формирования культуры здоровья: понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности; понимания ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; осознания последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения);</li> </ol>	<p>Сформированность умения выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественно-научных предметов для более осознанного понимания материального единства мира; использовать системные знания по органической химии для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественно-научную природу; сформированность умения проводить расчёты: с использованием понятий «массовая доля вещества в растворе» и «молярная концентрация»; массы вещества или объёма газа по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ; теплового эффекта реакции; значения водородного показателя растворов кислот и щелочей с известной степенью диссоциации; массы (объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворённого вещества или дано в избытке (имеет примеси); доли выхода продукта реакции; объёмных отношений газов; сформированность умений: осуществлять</p>

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>1) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, всесторонне её рассматривать; определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями; использовать при освоении знаний приёмы логического мышления - выделять характерные признаки понятий и устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия для объяснения отдельных фактов и явлений; выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций; устанавливать причинно-следственные связи между изучаемыми явлениями; строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения; применять в процессе познания, используемые в химии символические (знаковые) модели, преобразовывать модельные представления - химический знак (символ) элемента, химическая формула, уравнение химической реакции - при решении учебных познавательных и практических задач, применять названные модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций.</p> <p>2) базовые исследовательские действия: владеть основами методов научного познания веществ и химических реакций; формулировать цели и задачи исследования, использовать поставленные и самостоятельно сформулированные вопросы в качестве инструмента познания и основы для формирования гипотезы по проверке правильности высказываемых суждений; владеть навыками самостоятельного планирования и проведения ученических экспериментов, совершенствовать умения наблюдать за ходом процесса, самостоятельно прогнозировать его результат, формулировать обобщения и выводы относительно достоверности результатов исследования, составлять обоснованный отчёт о проделанной работе; приобретать опыт ученической исследовательской и проектной деятельности, проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.</p> <p>3) работа с информацией: ориентироваться в различных источниках</p>	<p>целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей.</p>
--	--	--

	<p>информации (научно-популярная литература химического содержания, справочные пособия, ресурсы Интернета), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость; формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе информации, необходимой для выполнения учебных задач определённого типа; приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий и различных поисковых систем; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другие); использовать научный язык в качестве средства при работе с химической информацией: применять межпредметные (физические и математические) знаки и символы, формулы, аббревиатуры, номенклатуру; использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: задавать вопросы по существу обсуждаемой темы в ходе диалога и/или дискуссии, высказывать идеи, формулировать свои предложения относительно выполнения предложенной задачи; выступать с презентацией результатов познавательной деятельности, полученных самостоятельно или совместно со сверстниками при выполнении химического эксперимента, практической работы по исследованию свойств изучаемых веществ, реализации учебного проекта и формулировать выводы по результатам проведённых исследований путём согласования позиций в ходе обсуждения и обмена мнениями.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: самостоятельно планировать и осуществлять свою познавательную деятельность, определяя её цели и задачи, контролировать и по мере необходимости корректировать предлагаемый алгоритм действий при выполнении учебных и исследовательских задач, выбирать наиболее эффективный способ их решения с учётом получения новых знаний о веществах и химических реакциях; осуществлять самоконтроль своей деятельности на основе самоанализа и самооценки.</p>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>очная форма</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>88</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	26
лабораторные занятия	18
<b>Профессионально ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>8</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	8
консультации	4
Промежуточная аттестация в форме – <i>экзамен</i>	8

По дисциплине предполагается выполнение индивидуального проекта в объеме 32 часа

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 07 «Химия»

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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1 .Основы строения вещества</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева Строение атомов химических элементов и природа химической связи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	OK 01 OK 02
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>	
	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. Мирозрительное и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Современная модель строения атома. Изотопы. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2	
	Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.	2	
	<b>Практическое занятие №1</b>	<b>2</b>	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Электронная конфигурация атома. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1- 4 периодов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	2	
<b>Раздел 2. Химические реакции</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Типы химических реакций	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	OK 01
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	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).	2	
	<b>Практическое занятие №2</b>	<b>2</b>	
	Решение задач по химическим формулам и уравнениям Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных	2	

	<p>характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов.</p> <p><b>Практическое занятие №3</b></p> <p>Классификация и типы химических реакций. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.</p> <p>Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые).</p> <p>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.</p>	2	
	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>	
	<p>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.</p> <p>Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.</p> <p>Обратимость реакций. Принцип Ле Шателье. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Роль смещения равновесия в технологических процессах.</p> <p>Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него.</p>	4	
	<b>Практическое занятие №4</b>	<b>2</b>	
	Решение расчетных задач по термохимическим уравнениям. 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	
	<b>Лабораторное занятие №1</b>	<b>2</b>	
	Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость.	2	
<b>Тема 2.2.</b> Закономерности протекания химических реакций			ОК 01, ОК 02 ПК 1.1
<b>Тема 2.3.</b> Растворы. Электролитическая диссоциация и ионный обмен			ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 1.1

	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.		
	<b>Практическое занятие №5</b>		
	Решение задач на расчет концентраций растворов. 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). Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества	2	
	<b>Лабораторное занятие №2</b>	2	
	Реакции ионного обмена в растворах электролитов	2	
<b>Тема 2.4.</b> Дисперсные системы и факторы их устойчивости	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	<b>Теоретическое обучение</b>	2	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. 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	
	<b>Практическое занятие №6</b>	2	
	Решение практико-ориентированных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	1	
<b>Контрольная работа 1</b>	Строение вещества и химические реакции.	1	
<b>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</b>		<b>21</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и номенклатура неорганических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, ОК02 ПК 1.1
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2	
	<b>Теоретическое обучение</b>	2	
	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.	2	
	<b>Практическое занятие №7</b>	2	
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	2	
<b>Тема 3.2.</b> Физико-химические свойства	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, ОК02 ПК 1.1
	<b>Теоретическое обучение</b>	4	

простых веществ	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..	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV -VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	<b>Лабораторное занятие №3</b>	<b>2</b>	
	Свойства металлов и неметаллов	2	
<b>Тема 3.3.</b> Физико-химические свойства сложных неорганических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК02
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	4	
	<b>Практическое занятие №8</b>	<b>2</b>	
	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. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2	
	<b>Лабораторное занятие №4</b>	2	
	Получение и свойства углекислого газа. Свойства соляной, серной и уксусной кислот. Взаимодействие гидроксида натрия с сульфатом меди (II). Разложение гидроксида меди. Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия	2	
<b>Тема 3.4.</b> Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 01, ОК02
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	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	
<b>Контрольная работа 2</b>	Строение и свойства неорганических веществ	1	
<b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Классификация, строение и номенклатура органических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	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 химической связи.	2	

	<p>Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.</p> <p>Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.</p>			
	<b>Практические занятия №9</b>	<b>2</b>		
	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 веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2		
<b>Тема 4.2.</b> Свойства органических соединений	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>6</b>		
	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)			ОК 01, ОК 02
	-предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2		
	-непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленового пламени как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	4		
	<b>Практическое занятие №10</b>	<b>2</b>		
Построение изомеров предельных и непредельных углеводородов с составлением названий соединений по международной систематической номенклатуре. Решение цепочек превращений на генетическую связь между различными классами углеводородов.	2			
<b>Тема 4.3.</b> Свойства кислородсодержащих и азотсодержащих органических соединений	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>		
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>		
	Физико-химические свойства кислородсодержащих и азотсодержащих органических соединений (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения)			ОК 01, ОК 02
	-кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида	4		
	-карбоновые кислоты и их производные. Применение уксусной кислоты. Жиры как сложные эфиры глицерина. Биологические функции жиров. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2		
	-азотсодержащие соединения (амины). Понятие об аминах, классификация, свойства. Получение и применение аминов. Работы Н.Н. Зинина.	2		
	- аминокислоты, белки. Понятие об аминокислотах. Их классификация, строение, номенклатура. Пептидная связь. Области применения аминокислот. Биологические функции белков. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции	2		
<b>Лабораторное занятие №5</b>	<b>2</b>			
Свойства спиртов, карбоновых кислот.	2			

	<b>Лабораторное занятие №6</b>	2	
	Изучение свойств белков.	2	
	<b>Практическое занятие №11</b>	2	
	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	
<b>Тема 4.4.</b> Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, ОК 02
	<b>Теоретическое обучение</b>	4	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2	
	Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов Гормоны как биологически активные вещества. Ферменты. Понятие о ферментах. Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Водорастворимые витамины (С, группы В и Р) и жирорастворимые (А, D и Е). Авитаминозы и их профилактика. Функции витаминов в косметических препаратах.	2	
	<b>Практическое занятие №12</b>	2	
	Переработка нефти. Ознакомление с коллекцией образцов нефти и продуктов ее переработки. Представление устных сообщений с презентацией на тему «Производство и применение органических веществ»: - Производство метанола, - Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства Применение этилена; - Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон - Производство и применение каучука и резины - Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, создании новых источников энергии (альтернативные источники энергии) - Роль органической химии в развитии медицины, создании новых материалов.	1	
<b>Контрольная работа 3.</b>	Структура и свойства органических веществ.	1	
<b>Раздел 5.</b>	<b>Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ</b>	4	
<b>Тема 5.1.</b> Обнаружение неорганических катионов и анионов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	<b>Лабораторное занятие №7</b>	2	
	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	
<b>Тема 5.2.</b> Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	<b>Лабораторное занятие №8</b>	2	
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ».	2	

качественных реакций	Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: спиртов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.		
<b>Раздел 6.</b>	<b>Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		
<b>Тема 6.1.</b> Химия в быту и производственной деятельности человека	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 13</b>	<b>2</b>	
	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). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
<b>Раздел 7.</b>	<b>Исследование и химический анализ объектов биосферы</b>		
<b>Тема 7.1.</b> Химический анализ проб воды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 1.1
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH 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	
	<b>Лабораторное занятие №9</b>	<b>2</b>	
	Исследование химического состава проб воды. Лабораторная работа «Определение pH воды и ее кислотности». Определение pH 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 исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.	2	
	<b>Защита проекта:</b> Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	1	
	<b>Консультации</b>	4	
	<b>Промежуточная аттестация – экзамен</b>	8	
<b>Всего</b>		<b>108</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующее специальное помещение:

Кабинет и лаборатория химии

Оборудование учебного кабинета:

Учебные столы, стулья, доска, вытяжной шкаф, химические реактивы, химическая посуда, плакаты по темам, методические инструкции по выполнению лабораторных работ, периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.

Технические средства обучения:

Компьютер с мультимедийным проектором.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия 10 класс. АО «Издательство «Просвещение»., 2024

2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия 10 класс. АО «Издательство «Просвещение»., 2024

3. Химия: 10-й класс: углублённый уровень : учебник / В. В. Еремин, Н. Е. Кузьменко, В. И. Теренин [и др.] ; под редакцией В. В. Лунина. – 10-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2023. – 446 с.

4. Химия: 11-й класс: углублённый уровень : учебник / В. В. Еремин, Н. Е. Кузьменко, А. А. Дроздов, В. В. Лунин ; под редакцией В. В. Лунина. – 10-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2023.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Габриелян О.С. Практикум: учеб. пособие / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Дорофеева Н.М. – М.: 2020.

2. Габриелян, О. С. Химия: 10-й класс: углублённый уровень: учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2022.

3. Химия: 11-й класс: углублённый уровень: учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков, А. Н. Лёвкин. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2022.

4. [www.alhimikov.net](http://www.alhimikov.net) - Образовательный сайт для школьников

5. [chem.msu.ru](http://chem.msu.ru) - Электронная библиотека по химии
6. [www.hij.ru/](http://www.hij.ru/) -«Химия и жизнь»
7. [chemistry-chemists.com/index.html](http://chemistry-chemists.com/index.html) - электронный журнал «Химики и химия».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 Р 5, Тема 5.1, 5.2 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1	Тестовые опросы Практико-ориентированные теоретические задания Задачи на расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических и неорганических веществ Лабораторные работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Тема 2.2, 2.3, 2.4 Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Тема 4.2, 4.3, 4.4 Р 5, Тема 5.1, 5.2 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1	Тестовые опросы Практико-ориентированные теоретические задания Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических и неорганических веществ Лабораторные работы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 6, Тема 6.1	Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 2, Тема 2.3, 2.4 Р 5, Тема 5.1, 5.2. Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1	Тестовые опросы Лабораторные работы Практико-ориентированные теоретические задания Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 2, Тема 2.2, 2.3 Р. 3, Тема 3.1, 3.2 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1	Лабораторные работы Практико-ориентированные теоретические задания Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 38 -29-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД .08 Биология

Рег. № 38

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД. 08 БИОЛОГИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 38-29-24	Рекомендован к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

2024

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 38-29 -24	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 08 Биология

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 08. Биология разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология», для профессиональных образовательных организаций

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

**Разработчики:**

Плешакова О.А., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 «БИОЛОГИЯ»**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 «БИОЛОГИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 «Биология» является обязательной частью 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 и ПК

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины ОУД.08 «Биология» ОБУЧАЮЩИМИСЯ осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	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; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> </li> </ul>	<p>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; 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"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники</li> </ul>	<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>
--	--	--

	<p>безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции</li> </ul>	<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>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>другого человека</p> <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<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>
<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 ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>в) работа с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> </ul> </li> </ul>	<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>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОУД.08 БИОЛОГИЯ и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>очная форма</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	70
практические занятия	26
<b>Профессионально-ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>12</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	

По дисциплине предполагается выполнение индивидуального проекта в объеме 32 часа

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД. 08 «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>	<b>24</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Биология как наука. Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	1 Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии.	2	
	2 Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах	2	
	<b>Практическое занятие №1</b>	2	
	3 Основные признаки живых организмов. Уровни организации живой природы. Выполнение типовых заданий по основным признакам живых организмов	2	
<b>Тема 1.2.</b> Химическая организация клеток	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8
	<b>Практико-ориентированное занятие</b>	<b>2</b>	
	4 Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ	2	
	<b>Практико-ориентированное занятие</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №2</b>	<b>2</b>	
5 Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека.	2		

		Гипо- и авитаминозы их последствия. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
<b>Тема 1.3.</b> Структурно-функциональная организация клеток		Содержание учебного материала	2	
	6	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
		<b>Практическое занятие №4</b>	2	
	7	«Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)». Выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	2	
<b>Тема 1.4.</b> Структурно-функциональные факторы наследственности		Содержание учебного материала	2	
	8	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. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства	2	ОК 01, ОК 02
		<b>Практическое занятие №5</b>	2	
	9	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	
<b>Тема 1.5.</b> Обмен веществ и превращение энергии в клетке		Содержание учебного материала	2	
	10	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2	ОК 02
<b>Тема 1.6.</b> Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз		Содержание учебного материала	4	
	11	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза.	2	ОК 02, ОК 04
	12	Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	1	
		Контрольная работа по теме «Клетка – структурно-функциональная единица живого»	1	

<b>Раздел 2.</b>	<b>Строение и функции организма</b>	<b>27</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Строение организма	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	13 Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	ОК 02, ОК 04
<b>Тема 2.2.</b> Формы размножения организмов	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	14 Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2	ОК 02
<b>Тема 2.3.</b> <b>Онтогенез растений, животных и человека</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	15 Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	2	ОК 02, ОК 04
<b>Тема 2.4.</b> Основные понятия генетики. Закономерности наследования	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	16 Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет.	2	ОК 02, ОК 04
	17 Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности	2	
	<b>Практическое занятие №6</b>	<b>2</b>	
18 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2		
<b>Тема 2.5.</b> Сцепленное наследование признаков. Генетика пола. Генетика человека	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	19 Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	ОК 01, ОК 02
	20 Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека.	2	

		Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	21	Практическое занятие №7. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2	
	22	Практическое занятие №8. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания	2	
<b>Тема 2.5.</b> Закономерности изменчивости		Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	23	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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
		<b>Практическое занятие №9</b>	<b>2</b>	
	24	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2	
	Содержание учебного материала			
<b>Тема 2.6.</b> Селекция организмов	25	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм	2	ОК 01, ОК 02
Контрольная работа	26	Строение и функции организма	1	
<b>Раздел 3.</b>		<b>Теория эволюции</b>		
<b>Тема 3.1.</b> История эволюционного учения		Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	27	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции.	2	ОК 02, ОК 04
	28	Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции	2	

	(СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира		
<b>Тема 3.2.</b> Микроэволюция	Содержание учебного материала	<b>6</b>	
	29 Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции.	2	ОК 02
	30 Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная).	2	
	31 Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции	2	
<b>Тема 3.3.</b> Макроэволюция	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	32 Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	2	ОК 02
<b>Тема 3.4.</b> Возникновение и развитие жизни на Земле	Содержание учебного материала	<b>6</b>	
	33 Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	2	ОК 02, ОК 04
	<b>Практическое занятие №10</b>	<b>2</b>	
	34 Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни	2	
	<b>Практическое занятие №11</b>	<b>2</b>	
	35 Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	

	Содержание учебного материала	<b>6</b>	
<b>Тема 3.5.</b> Происхождение человека – антропогенез	36 Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе	2	ОК 02, ОК 04
	37 Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека.	2	
	38 Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас	1	
Контрольная работа	38 Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле	1	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Экология</b>		
	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Экологические факторы и среды жизни	39 Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	40 Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	
	Содержание учебного материала	<b>6</b>	
<b>Тема 4.2.</b> Популяция, сообщества, экосистемы	41 Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	<b>Практическое занятие №12</b>	<b>4</b>	
	42 Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило	4	

	43	пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
<b>Тема 4.3.</b> Биосфера - глобальная экологическая система	Содержание учебного материала		<b>6</b>	
	44	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	45	Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения	2	
	<b>Практическое занятие №13</b>		<b>2</b>	
	46	Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения	2	
Содержание учебного материала		<b>2</b>		
<b>Тема 4.4.</b> Влияние антропогенных факторов на биосферу	47	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 2.8
	<b>Практико-ориентированное занятие</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №14</b>		<b>2</b>	
	48	«Отходы производства» На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на предприятиях пищевой промышленности.	2	
	Содержание учебного материала		<b>2</b>	
<b>Тема 4.5.</b> Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	49	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. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 2.8
	<b>Практическое занятие №15</b>		<b>2</b>	

	50	Определение суточного рациона питания	2	
<b>Раздел 5</b>	<b>Биология в жизни</b>			
<b>Тема 5.1</b> Биотехнологии в жизни каждого	Содержание учебного материала		<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8
	51	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)	2	
	<b>Практико-ориентированное занятие</b>		2	
	<b>Практическое занятие №16</b>		<b>2</b>	
	52	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
<b>Тема 5.2</b> Биотехнологии в промышленности	Содержание учебного материала		<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8
	<b>Практико-ориентированные занятия</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №17</b>		<b>4</b>	
	53	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 биотехнологии (по группам)	2	
	54	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) Защита индивидуальных проектов	2	
Контрольная работа	55	Экология. Биология в жизни	1	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>				
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 «Биология»**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОУД.08 «Биология» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет и лаборатория биологии, оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, мультимедиа-проектор с экраном.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый)

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

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Пасечник В.В., Каменский А.А., Рубцов А.М. и другие/Под ред. Пасечника В.В. Биология 10 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
2. Пасечник В.В., Каменский А.А., Рубцов А.М. и другие/Под ред.

- Пасечника В.В. Биология 11 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
3. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева; под ред. В.М. Константинова. – 9-е изд., стер. – М. Изд. Центр «Академия», 2020.
  4. 2.Беляев Д.К., Дымшиц Г.М. Биология , 10-11 класс. Общая биология. – М.: 2019.
  5. Ионцева А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах. – М.: 2020
  6. Никитинская Т.В. Биология. Карманный справочник. – М.: 2019
  7. Сухорукова Л.Н. Кучменко В.С. Иванова Т.В. Биология,10-11класс. – М.: 2021
  8. Теремов А.В., Петросова Р.А. Биология, биологические системы и процессы. – М.: 2020.

### 3.2.2. Основные электронные издания

ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437132>

ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437766>

ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/447613>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред.Р. Сопера ; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. —М. : Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.

2. Павлова, Е.И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.

3. <http://biology.asvu.ru/> - Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека.

4. <http://window.edu.ru/window/> - единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернет по биологии

5. <http://www.5ballov.ru/test> - тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.5, 2.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 Р 5, Темы 5.1, 5.2	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и

к различным контекстам		недостатками. Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий, о развитии промышленной биотехнологии
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, 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 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Практические занятия. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий, о развитии промышленной биотехнологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.3, 2.4 Р 3, Темы 3.1, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий, о развитии промышленной биотехнологии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5	Оцениваемая дискуссия Тест Практическая работа “Отходы производства”
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,	Р 1, Тема 1.1 Р 4, Темы 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с

закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
---	--	--

### Темы индивидуальных проектов:

1. «Вода- источник жизни»
2. «Влияние наушников на слух человека»
3. «Биологические ритмы в природе»
4. «Влияние стресса на организм человека»
5. «Исчезающие виды растений»
6. «Газированная вода – вред или польза?»
7. «Кофе- вред или польза»
8. «Роль воды в формировании и жизнедеятельности живой клетки»

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТИУ РП 39- 20 - 24	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.09 История

Рег. № 38

Экз. № 1

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 09 ИСТОРИЯ

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОУД. 09 «История»	Введено с «01» сентября 202 4г.
РП 39- 20 -24	Рекомендован к применению в учебном процессе методическим советом НКПТИУ

2024

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 39- 20-24	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины .09 ИСТОРИЯ

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 09 История разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228)  
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «ОУД.09 История» для профессиональных образовательных организаций

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледжа промышленных технологий и управления»

Разработчики:

Тревога И.Б., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.09 ИСТОРИЯ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная учебная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

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 и развитии ОК и ПК

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	-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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени</li> </ul>
<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"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

	<p>читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.);</li> <li>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой</li> </ul>

	<p>преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>- обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>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>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> <li>- Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>- а) общение:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих и гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- 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.;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> <li>патриотического воспитания:</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>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"> <li>- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов;</li> <li>систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями;</li> <li>сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</li> <li>- уметь устанавливать истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</li> <li>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.;</li> <li>сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм</li> <li>- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</li> <li>- 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;</li> <li>- понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</li> <li>- иметь сформированность представлений о предмете,</li> </ul>
--	--	---

		научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
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.	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,	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>очная форма</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>136</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>130</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	94
практические занятия	36
<b>Профессионально ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме - <i>Дифференцированный зачет</i>	2

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОУД.09 «История»

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
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922).</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>Новейшая история как этап развития человечества.</b> Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.</p> <p>Мир империй – наследие XIX века. Империи и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз Антанты. Региональные конфликты и войны в конце XIX- начале XX в</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p><b>Причины, начало и ход Первой мировой войны.</b> 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-венгерском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменение 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> <p><b>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</b> Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские</p>	8	OK 02 OK 05 OK 06
		6	

	<p>потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
	<p><b>Практическое занятие. Итоги Первой мировой войны.</b> Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>	2	
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p><b>Понятие Великой российской революции</b>, продолжавшейся от свержения 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.</p> <p><b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917г.</b> 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.</p> <p>Весна – лето 1917г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917г. В.И. Ленин как политический деятель.</p> <p><b>Первые революционные преобразования большевиков.</b></p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация</p>	6	

	<p>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 1918г.</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Гражданская война и ее последствия.</b> <b>Культура Советской России в период Гражданской войны.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>Причины и этапы Гражданской войны в России.</b> Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 – весной 1918г. 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><b>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне.</b> Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922г.</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><b>Повседневная жизнь. Городской быт:</b> бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности.</p>	<p><b>6</b></p> <p>4</p>	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>

<b>Практическое занятие. Наш край в 1914-1922гг.</b>		2	
<b>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02
	<p><b>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.</b>  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.</p> <p>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 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><b>Социальная политика большевиков.</b> 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 коммуны, артели и ТОЗы</p>	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<b>Практическое занятие</b> Политика «военного коммунизма» и НЭП. Причины кризиса НЭПа.	2	
<b>Тема 2.2. Советский</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02
	<b>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе</b>	6	ОК 04

<p><i>Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</i></p>	<p>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><b>Коллективизация сельского хозяйства</b> и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление 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><b>Утверждение культа личности Сталина.</b> Партийные органы как инструмент сталинской 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><i>OK 05</i> <i>OK 06</i></p>
<p><i>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</i></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа.</b> 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><b>Культурная революция.</b> 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>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные</p>	<p><b>6</b></p> <p>4</p>	<p><i>OK 02</i> <i>OK 04</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i></p>

	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		
	<b>Практическое занятие.</b> <b>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР.</b> Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Культурная революция	2	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Революционные события 1918 –начала 1920-х гг.</b> <b>Версальско-Вашингтонская система.</b> <b>Мир в 1920-е – 1930-е гг.</b> <b>Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру.</b> 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. <b>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.</b> Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалья 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	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06

	<p>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".  Наращение 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>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
<b>Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>Внешняя политика СССР в 1920-е гг.</b> 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 изоляции. 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.</p>	6   4	<p>OK 02  OK 04  OK 05  OK 06</p>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	

<p><b>СССР накануне Великой Отечественной войны.</b> 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</p>	2		
<p><b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.</b></p>	26		
<p><b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942).</b></p>	<p>Основное содержание</p> <p><b>Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны.</b> 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.</p> <p>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.</p> <p><b>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане.</b> 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-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</p>	8	
		4	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>

	<p>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>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	<p>Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками</p> <p>Директива 21. План Барбаросса</p>	2	
		2	
<b>Тема 3.2.</b> <b>Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.).</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	
	<p><b>Коренной перелом в войне.</b> 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 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.</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><b>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения.</b> Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): 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>	4	<p>OK 02</p> <p>OK 04</p> <p>OK 05</p> <p>OK 06</p>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Коренной перелом в ВОВ	2	
		<b>4</b>	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	OK 02

<p><b>Человек и культура в годы Великой Отечественной войны.</b></p>	<p><b>Человек и война: единство фронта и тыла.</b></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. Фронтная 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 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.</p>	<p>2</p>	<p><i>OK 04</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i></p>
	<p><b>Практическое занятие</b></p>	<p>2</p>	
	<p>Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>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.</p> <p>Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.</p> <p>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").</p> <p>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.</p> <p>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p><i>OK 02</i> <i>OK 04</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i></p>

	победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Завершающий этап ВОв	2	
	<b>Практико - ориентированное занятие</b>		
	Поварская служба в годы Великой Отечественной войны. Подвиг работников кухни на фронте и в тылу	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05 ПК 2.8
<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир.</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	<b>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</b> 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. Нарращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. 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.	8	

**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.

**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.

**Страны Азии, Африки во второй половине XX в.:** проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.

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.

Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые 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

	<p>на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p><b>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</b></p> <p>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>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p> <p>Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>	4	
		2	
		2	
	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>СССР в 1945-1953 гг.</b> Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p> <p>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. 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 командно-административной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей».</p> <p>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: Проблемы взаимоотношений.</p> <p><b>Рост влияния СССР на международной арене.</b> 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>	2	
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>СССР в 1945–1953 гг.</b></p>			<p>OK 02 OK 05 OK 06</p>
	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе.</b> 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.</p>	6	
<p><b>Тема 4.3.</b> <b>СССР в середине 1950-х – первой</b></p>		4	<p>OK 02 OK 04</p>

<p><i>половине 1960-х гг.</i></p>	<p>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><b>Социально-экономическое развитие СССР.</b> "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. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Внешняя политика. СССР и страны Запада.</b> 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.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>		<p><i>OK 05</i> <i>OK 06</i></p>
	<p><b>Практическое занятие</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели».</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 4.4.</b> <b>Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</b></p> <p>Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого</p>	<p><b>6</b></p> <p>4</p>	<p><i>OK 02</i> <i>OK 04</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i></p>

22.	<p>социализма".</p> <p>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).</p> <p>Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярны формы досуга 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><b>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией.</b> 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>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	СССР с середине 60-х – начале 80-х годов: характерные черты общественно-политического и экономического развития. Работа с историческими источниками	2	
<b>Тема 4.5. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века).</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p><b>Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах.</b> 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>	<b>8</b>	
		6	<p>OK 02</p> <p>OK 04</p> <p>OK 05</p> <p>OK 06</p>

	<p><b>Новое мышление М.С. Горбачева.</b> Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>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.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>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.</p> <p><b>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР.</b> 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.</p> <p>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).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	<p><b>Практическое занятие</b></p>	2	
	<p>Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки».</p>	2	
<p><b>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</b></p>		26	
<p><b>Тема 5.1.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	6	
<p><b>Становление</b></p>	<p><b>Б.Н. Ельцин и его окружение.</b> Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. <b>Начало радикальных экономических</b></p>	6	<p>ОК 02, ОК 04, ОК 05</p>

<p><i>новой России (1992–1999 гг.).</i></p>	<p><b>преобразований.</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. <b>Россия - правопреемник СССР на международной арене.</b> 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>		<p>OK 06</p>
<p><b>Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>Современный мир. Глобальные проблемы человечества.</b> Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.</p> <p><b>Внешняя политика США в конце XX - начале XXI в.</b> Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.</p>	<p><b>10</b></p>	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>
		<p>6</p>	

<i>человечества</i>	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). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. 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. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. <b>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.</b> 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. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от 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		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	«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	
<b>Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>	
	<b>Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.</b> 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).	6	<i>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</i>

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 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.

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).

**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.

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.

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

	<p>Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). 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><b>Мир и процессы глобализации в новых условиях.</b> 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>		
	<b>Практико - ориентированное занятие</b>	<b>2</b>	
	<b>Современные технологии в пищевом производстве в России.</b>	2	<i>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06 ПК 2.8</i>
	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>136</b>	

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение:

кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин»,

#### **Оборудование учебного кабинета:**

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных карт, таблиц, плакатов);

информационно-коммуникативные средства;

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

библиотечный фонд.

**Технические средства обучения:** ноутбук, моноблок, экран, мультимедийный проектор, экранно-звуковые пособия: видеофильмы, видеоролики, презентации;

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1 Основные печатные издания**

1. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1914-1945 годы: 10-й класс: базовый уровень. АО «Издательство «Просвещение»

2. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1914-1945 годы. 10-й класс: 2024

3. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1945 год - начало XXI века: 11-й класс: базовый уровень. АО «Издательство «Просвещение»

4. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1945 год - начало XXI века: 11-й класс: базовый уровень. АО «Издательство «Просвещение»

5. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022

6. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022

7. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (с 2 частях). – Издательство ООО «Русское слово». 1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: 2018

#### **Электронные издания**

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

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

5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

### **3.2.2 Дополнительные источники**

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>
2. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л. В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>
4. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98675>
5. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д. А. Пашенцев, А. Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439> – Режим доступа: по подписке.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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-с4 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка, наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы (оценка выполнения этапов практической работы);
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 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы (оценка выполнения этапов практической работы);
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П- о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П- о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий наблюдение за выполнением практической работы (оценка выполнения этапов практической работы);
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Тема 1.1,1.2,1,3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий наблюдение за выполнением практической работы (оценка выполнения этапов практической работы);
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий наблюдение за выполнением практической работы (оценка выполнения этапов практической работы);  Промежуточная аттестация (выполнение заданий)

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	дифференцированного зачета)
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р4, Тема 4.5 Р5, Тема 5.3	Презентация, доклад, Мини-проект, реферат

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 40-20 - 24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 10 Обществознание

Рег. № 40

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 Обществознание  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 40
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 года
РП 40-20 -24	Рекомендован к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПИУ</b> <b>РП 40- 20-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 10 Обществознание

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 Обществознание разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледжа промышленных технологий и управления»

Разработчики:

Тревога И.Б., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной 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.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования изучается один учебный год (первый курс обучения). На изучение дисциплины на базовом уровне отводится 72 часа.

Современная структура обществоведческого образования определена в Концепции преподавания учебного предмета «Обществознание» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы. Содержание обществоведческого образования основывается на изучении общества как системы и человека как субъекта общественных отношений, что должно обеспечить формирование личности обучающегося, его базовых компетенций, связанных с различными аспектами общественной жизни. Изучение общеобразовательной дисциплины «Обществознание» при реализации образовательных программ СПО нацелено на формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели 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, закрепленным 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 ОК и ПК

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным текстам	<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,</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной</p>	<p>сформировать знания об (о): - 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; - 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</p>

	<p>деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>
<p>ОК02 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"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>в) работа с информацией:</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; 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, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы,</li> </ul>

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>	<p>оценочные суждения, мнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>умение определять 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</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> </ul>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> <li>- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях</li> </ul>

<p>знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- 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> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <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"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность,</p>	<p>политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
--	--	--

	<p>умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	
<p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>тексты на социальную тематику; 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul>
--	--	---

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- В области эстетического воспитания:</li> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> <li>- Владение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>- а) общение:</li> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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 здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-</li> </ul>	<p>1) сформировать знания 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; человеку как</p>

<p>ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России,</li> </ul>	<p>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; 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 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;</p> <p>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</p>
--	--	--

	<p>достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть 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>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</p>
--	--	--

		<p>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>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,</p>
--	--	--

		<p>в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>9) 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>10) 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>11) 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, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы</p>	<p>В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера</p>	<p>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</p>

<p>бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>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</p>	<p>основе предложенных критериев;  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>
<p>ОК 09.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области ценности научного познания:  сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p>	<p>-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>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>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>	<p>Разрабатывать алгоритм решения поставленной задачи и реализовать его средствами автоматизированного проектирования</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» включает основы нескольких социально-гуманитарных наук: философии, социальной психологии, культурологии, экономики, социологии, политологии, юриспруденции. В структуре содержания дисциплины выделяются шесть содержательных разделов:

Раздел 1. Человек в обществе

Раздел 2. Духовная культура

Раздел 3. Экономическая жизнь общества

Раздел 4. Социальная сфера

Раздел 5. Политическая сфера

Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.

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

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>очная форма</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>63</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	47
практические занятия	16
<b>Профессионально ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>8</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме - <i>Дифференцированный зачет</i>	<b>1</b>

## 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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		<b>10</b>	<i>OK 01, OK 05</i>
<b>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	<i>OK 01 OK 05</i>
	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	
	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.	2	
<b>Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	<i>OK 02 OK 4 OK 05</i>
	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	
	<b>в т. ч. Практические занятия</b>	<b>2</b>	
Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	2		
<b>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 02 OK 04 OK 05</i>
	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	2	

	познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.		
<b>Раздел 2 Духовная культура</b>		<b>7</b>	<i>OK 01, OK 02, OK 04 OK 05, OK 06</i>
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 03 OK 05 OK 06</i>
	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.	2	
<b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 02 OK 03</i>
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы. Роль и значение непрерывности образования	2	
<b>Тема 2.3 Религия. Искусство.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 05 OK 06</i>
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры.		
<b>Контрольно-обобщающее занятие по модулю «Человек в обществе», «Духовная культура»</b>		<b>1</b>	<i>OK 01, OK 02, OK 04 OK 05, OK 06</i>
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 02 OK 07</i>
	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	2	

	пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.		
<b>Тема 3.2.</b> <b>Рыночные отношения в экономике.</b> <b>Финансовые институты</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	<i>OK 01</i> <i>OK 03</i> <i>OK 09</i>
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	
	<b>в т. ч. Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
<b>Тема 3.3.</b> <b>Рынок труда и безработица.</b> <b>Рациональное поведение потребителя</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	<i>OK 01</i> <i>OK 02</i> <i>OK 03</i>
	Рынок труда. Заработная 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. <i>Россия гостеприимная – профессии на благо общества. (Из цикла занятий «Россия - мои горизонты»).</i>	2	
	<b>в т. ч. Практические занятия</b> <b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 01</i> <i>OK 02</i> <i>OK 03</i> <i>ПК1.3</i>
	Спрос на труд и его факторы в сфере специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело профессиональной переподготовки.	2	
<b>Тема 3.4.</b> <b>Предприятие в экономике</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 01</i> <i>OK 03</i> <i>ПК 1.3</i>
	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	2	
	<b>в т. ч. Практические занятия</b> <b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	

	Предпринимательская деятельность в сфере специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. <i>Россия инженерная: узнаю достижения страны в области инженерного дела. (Из цикла занятий «Россия - мои горизонты»).</i>	2	
<b>Тема 3.5</b> <i>Экономика и государство</i>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	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. <i>Россия промышленная: узнаю достижения страны в сфере промышленности и производства. (Из цикла занятий «Россия - мои горизонты»).</i>	2	OK 01 OK 09
<b>Тема 3.6.</b> <i>Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</i>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли <i>Россия в развитии было, стало, будет. (Из цикла занятий «Россия - мои горизонты»).</i>	1	OK 06, OK 09
	<b>Контрольно-обобщающее занятие по модулю «Экономическая жизнь общества»</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <i>Социальная структура общества. Положение личности в обществе</i>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	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	2	OK 01 OK 05
<b>Тема 4.2. Семья в современном мире</b>	<b>в т. ч.. Практические занятия</b>	<b>2</b>	OK 05 OK 06

	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	
<b>Тема 4.3.</b> <i>Этнические общности и нации</i>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	OK 05 OK 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	
<b>Тема 4.4.</b> <i>Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения</i>	<b>в т. ч. Практические занятия</b>	<b>2</b>	OK 04 OK 05
	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 психолога	2	
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 5.1</b> <i>Политика и власть. Политическая система</i>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	OK 05 OK 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. <i>Государственное управление и общественная безопасность. (Из цикла занятий «Россия - мои горизонты»).</i>	2	
	<b>в т.ч. Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	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	
	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	OK 03

<b>Тема 5.2.</b> <b>Политическая культура общества и личности.</b> <b>Политический процесс и его участники</b>	<p>Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.</p> <p>Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.</p> <p>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</p>	2	OK 04
	<p>Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации</p>	1	
<b>Контрольно-обобщающее занятие по модулю «Политическая сфера»</b>		1	
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в РФ</b>		<b>21</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <b>Право в системе социальных норм</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	OK 01 OK 05 OK 09 ПК1.3
	<p>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</p>	2	
	<b>в т. ч. Практические занятия</b> <b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности в сфере специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	2	
<b>Тема 6.2.</b> <b>Основы</b>	<b>Основное содержание</b> <b>в т. ч. Практические занятия</b>	<b>2</b>	OK 02 OK 06

<b>конституционного права Российской Федерации</b>	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 Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	2	ОК 07
<b>Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. 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.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК1.3
	<b>в т. ч. Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. <b>Россия умная – профессии в сфере образования. (Из цикла занятий «Россия - мои горизонты).</b>	2	
	<b>в т. ч. Практические занятия</b> <b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	2	
<b>Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение 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.	2	
	<b>в т. ч. Практические занятия</b>	<b>2</b>	

	Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	2	
<b>Тема 6.5</b> <b>Основы</b> <b>процессуального</b> <b>права</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>5</b>	<i>OK 02</i> <i>OK 05</i> <i>OK 09</i>
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
<b>Контрольно-обобщающее занятие</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Истории».

#### **Оборудование учебного кабинета:**

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

**Технические средства обучения:** ноутбук, моноблок, экран, мультимедийный проектор, экранно-звуковые пособия: видеофильмы, видеоролики, презентации;

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Основные печатные 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, 2024. — 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, 2024. — 334 с.
3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.
4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.

#### **3.2.2. 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>

### **3.2.3. 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 (ред. от 25.02.2022)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766. 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.
10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.
14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.
16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)
14. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. – 1999, № 14. – Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. – 2002, № 2. – Ст. 133.
16. Федеральный закон от 24.04.1995 №52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. – 1995. – 4 мая.
- Федеральный закон от 4.05.1999 №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. – 1999, № 18. – Ст. 2222.
17. Указ Президента РФ от 16.05.1996 №724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. – 1996, 18 мая.
18. Указ Президента РФ от 7.05.2012 №596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. – 2012, 9 мая.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
<i>Раздел 1. Человек в обществе</i>		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам.</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
<i>Раздел 2. Духовная культура</i>		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся

OK 05 OK 06	Тема 2.3. Религия	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
OK 01 OK 05	Тема 2.4. Искусство	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
OK 02 OK 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Устный опрос Познавательные задания • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
OK 01 OK 03 OK 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
OK 01 OK 02 ПК1.3	Тема 3.3. Рынок труда и безработица.	Устный опрос Познавательные задания
OK 03	Рациональное поведение потребителя	• Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
OK 01 OK 03 ПК1.3	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Устный опрос Познавательные задания • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся

OK 01 OK 09	Тема 3.5. Экономика и государство	Устный опрос Познавательные задания • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 06 OK 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 4. Социальная сфера		
OK 01 OK 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 05 OK 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 05 OK 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную
		информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 04 OK 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи • Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 5. Политическая сфера		

OK 05 OK 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 03 OK 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
OK 01 OK 05 OK 09 ПК1.3	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 02 OK 06 OK 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания - задачи</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 02 OK 05 OK 06 ПК1.3	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания - задачи</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся

ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	Устный опрос Познавательные задания Задания - задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ПК 1.3 Формировать алгоритмы разработки программных модулей в соответствии с техническим заданием	Тема 1.1; 1.2; 2.1; 3.1; 3.3; 4.1; 4.4; 5.2; 6.1; 6.3.	Презентация, доклад. Устный опрос Мини-проект, реферат
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		Выполнение заданий промежуточной аттестации

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ РП 41- 28-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 11 «География»

Рег. № 41

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 11 «ГЕОГРАФИЯ»**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 11 «География»	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП-41- 28-24	Рекомендован к применению в учебном процессе методическим советом НКПТУ

2024

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТнУ</b> <b>РП 41-28-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 11 «География»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины оуд 11 «География» разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Юдина О.Н. – преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 11 «ГЕОГРАФИЯ»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД 11 «География» является частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

### **.2.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09 и ПК 1.2

Код и наименование формируемых компетенций	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"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> </ul>	<p>ПРб 1. 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;</p> <p>ПРб 2. 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;</p> <p>ПРб 3. 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</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>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;</p> <p>ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПРб 10. 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>
<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"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul>	<p>ПРб 2. 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;</p> <p>ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>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 наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</p> <p>ПРб 6. 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</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		практико-ориентированных задач
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <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"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий</p>	<p>ПРб 7. 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>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<p>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"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> </ul>	<p>ПРБ 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<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"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>ПРб 2. 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;</p> <p>ПРб 3. 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-</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> <li>В части гражданского воспитания:</li> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- сформированность российской гражданской</li> </ul>	<p>ПРб 1. 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;</p> <p>ПРб 7. 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>ПРб 8. Сформировать умения применять</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>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>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"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические</li> </ul>	<p>ПРБ 3. 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</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<p>последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<p>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;</p> <p>ПРБ 7. 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>ПРБ 8. 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</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		<p>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>Прб 9. 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>
<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> <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>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной</p>	<p>Прб 2. 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;</p> <p>Прб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>Прб 7. Владеть умениями географического анализа и</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<p>деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>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>ПРб 8. 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>
ПК 1.2 осуществлять обработку, подготовку	<p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и</li> </ul>	<p>Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия -</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> </ul> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>	<p>владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
	<i>очная форма</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>Основное содержание учебной дисциплины</b>	<b>62</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	26
<b>Профессионально ориентированное содержание учебной дисциплины</b>	<b>8</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме - <i>Диф. зачета</i>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. География как наука</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2	
<b>Раздел 2. Природопользование и геоэкология</b>		<b>12</b>	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	
	<b>Практическое занятие</b> № 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации	2	
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.2
	Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	2	
	<b>Практико-ориентированное занятие</b>	2	

	Теоретическое обучение Проблемы взаимодействия человека и природы в области продуктов питания: загрязнение продуктов чужеродными химическими веществами, ухудшение качества животноводческого и растительного сырья, распространение болезней через пищевые продукты		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	№ 2. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации.	1	
	№ 3 Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	1	
<b>Раздел 3. Современная политическая карта</b>		<b>2</b>	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
<b>Раздел 4. Население мира</b>		<b>12</b>	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.2
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным	2	

населения	уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока		
	<b>Профессионально-ориентированное занятие</b>		
	Теоретическое обучение Обеспечение достаточным количеством продовольствия постоянно растущего населения Земли. Экологические и социально-экономические проблемы питания населения.	2	
	<b>Практические занятия</b> № 4. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения	2	
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	
	<b>Практические занятия</b> № 5. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. № 6. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации	4	
<b>Раздел 5. Мировое хозяйство</b>		<b>18</b>	

Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2
Международное географическое разделение труда	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	
	<b>Практико-ориентированное занятие</b> Теоретическое обучение География сферы услуг в мировом хозяйстве.	2	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	<b>Содержание учебного материала</b> Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	<b>Содержание учебного материала</b> Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. <b>Россия мощная –(энергетика): топливно-энергетический комплекс. (Из цикла занятий «Россия-мои горизонты»).</b> Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетика. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

	<p>источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике</p> <p>Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов</p> <p>Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.</p> <p>Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду</p> <p>Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду. <b>Россия плодородная: узнаю о достижениях агропромышленного комплекса. (Из цикла занятий «Россия- мои горизонты»)</b></p> <p>Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>№ 7. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире.</p> <p>№ 8. Размещение профильной отрасли «Обеспечение безопасности» мирового хозяйства на карте мира.</p> <p>№ 9. Прокладывание маршрутов движения с учетом особенностей рельефа местности и</p>	<b>6</b>	

	климатических условий, составление планов, схем, абрисов.		
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 6. Регионы и страны мира</b>		<b>20</b>	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Многообразии подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	№ 10. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	№ 11. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		
Тема 6.3. Америка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	

	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	№ 12. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	№ 13. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2
	Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	№ 14. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях		
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 7. Глобальные проблемы человечества</b>		<b>4</b>	
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические.	2	

	<p>Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем</p>		<p>ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.2</p>
	<p><b>Практическое практико-ориентированное занятие</b></p>	<p>2</p>	
	<p>Теоретическое обучение Продовольственная проблема человечества. Определение факторов, которые оказывают пагубное влияние на вопрос, касающийся продовольственной проблемы человечества.</p>		
<p><b>Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)</b></p>	<p>2</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>72 часа</b></p>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующее специальные помещения: «Гуманитарных и социальных дисциплин»

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, атласов, карта мира, контурных карт и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд 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 географического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть Интернет).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География 10 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
2. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География 11 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
3. Баранчиков Е.В. География: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2017. – 480с.
4. Максаковский В.П. География. Экономическая и социальная география мира. 10 класс: учеб. Общеобразоват. организаций: базовый уровень/ В.П. Максаковский. – 21-е изд. – М.: Просвещение, 2013. – 397 с.: карт. – ISBN 978-5-09-031206-6
5. Шульгина О.В. География: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 313с. (Среднее профессиональное образование) (ЭБС znanium.com)

## Интернет-ресурсы

1. <http://geographer.ru> – Географический портал.
2. <http://geotest.nm.ru> – Сборник тестов по географии.
3. <http://ege.edu.ru> – Информационный портал ЕГЭ.
4. <http://www.fipi.ru> – Федеральный институт педагогических измерений.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2	
	Профессионально-ориентированное содержание	

<b>Общая/ профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятия</b>
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	Практические работы Выступление на семинарах Визуальное наблюдение Тестирование стартовое и итоговое на освоение ключевых свойств компетенции
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	Выполнение самостоятельных работ Визуальное наблюдение Тестирование стартовое и итоговое на освоение ключевых свойств компетенции Работа над

задач профессиональной деятельности		рефератами
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 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	Работа в группах, деловые игры Самостоятельные работы Визуальное наблюдение Тестирование стартовое и итоговое на освоение ключевых свойств компетенции
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	Выполнение самостоятельной работы по методическому пособию с использованием таблиц, учебников, Интернет - ресурсов, работа над рефератами Тестирование стартовое и итоговое на освоение ключевых свойств компетенции
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	Работа над рефератами, подготовка презентаций, формирование коллекций Устные опросы, беседы, подготовка докладов Визуальное наблюдение Тестирование стартовое и итоговое на освоение ключевых свойств компетенции
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	Работа в малых группах сменного состава Фронтальный опрос Дискуссии Визуальное наблюдение Тестирование стартовое и итоговое на освоение ключевых свойств компетенции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	Работа в малых группах сменного состава Фронтальный опрос Дискуссии Визуальное наблюдение Тестирование стартовое и итоговое на освоение ключевых свойств

действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1.	Визуальное наблюдение Оценка работы с ИКТ
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Р3 Тема 3.1	Работа в малых группах сменного состава Фронтальный опрос Дискуссии Визуальное наблюдение
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Р3 Тема 3.1	Работа в малых группах сменного состава Фронтальный опрос Дискуссии Визуальное наблюдение
ПК 1.2 осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Профессионально-ориентированное содержание	Дискуссии Визуальное наблюдение Фронтальный опрос

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 42 -22-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Физическая культура» / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Физическая культура»

Рег.№ 42

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.12 "ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА" /  
АДАПТАЦИОННАЯ ДИСЦИПЛИНА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  
"ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА"  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 2
Рабочая программа ОУД.12 Физическая культура / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Физическая культура»	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 42 -22-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

2024

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 42 -22-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Физическая культура» / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Физическая культура»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Физическая культура» разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.12.2016 N 1565);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Орехов И.С., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА / АДАПТАЦИОННАЯ ДИСЦИПЛИНА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ОУД.12 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:**  
Общеобразовательная дисциплина ОУД.12 Физическая культура / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Физическая культура" является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС 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: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, 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.

Для лиц с ОВЗ:

Целевая группа – дети-инвалиды, инвалиды I, II или III группы инвалидности, и лица с ограниченными возможностями здоровья.

Формы и методы работы

К специфическим принципам работы по программе «Адаптивная физическая культура» относятся:

1. Создание мотивации;
2. Согласованность активной работы и отдыха;
3. Непрерывность процесса;
4. Необходимость поощрения;
5. Социальная направленность занятий;
6. Активизации нарушенных функций;
7. Сотрудничество с родителями;
8. Воспитательная работа.

Ожидаемый результат: повышение реабилитационного потенциала обучающихся с ОВЗ через коррекцию физического развития. Развитие и поддержание интереса занятиями адаптивной физкультурой как образа

жизни. В ходе реализации программы оценивается уровень физического развития, развитие координации движений. Формами подведения итогов реализации программы являются:

- включенное наблюдение за обучающимися в процессе учебно-тренировочных занятий;
- проверка выполнения отдельных упражнений;
- выполнение установленных для каждого индивидуально заданий.

Средства, используемые при реализации программы «Адаптивная физическая культура»:

1. физические упражнения;
2. корригирующие упражнения;
3. коррекционные подвижные игры, элементы спортивных игр;
4. материально-технические средства адаптивной физической культуры: спортивные тренажеры, спортивный инвентарь;
5. наглядные средства обучения.

Способы организации детей на занятии – фронтальный, поточный, индивидуальный. На занятиях с обучающимися, имеющими нарушения зрения, используются все методы обучения, однако, учитывая особенности восприятия ими учебного материала, есть некоторые различия в приёмах. Они изменяются в зависимости от физических возможностей ребёнка, запаса знаний и умений, наличия предыдущего зрительного и двигательного опыта, навыка пространственной ориентировки, умения пользоваться остаточным зрением.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять комплексы упражнений при заболеваниях различной нозологии;
- вести дневник самоконтроля
- использовать физкультурно-спортивную деятельность для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей;
- использовать физические упражнения для сохранения и укрепления здоровья, развития и совершенствования психофизических способностей и качеств.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 08 и ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2

Код и наименование формируемых компетенций	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"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и</li> </ul>	<p>ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>ПРб 5. 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;</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<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"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного</li> </ul>	<p>ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>ПРб 5. 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</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<p>взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладения универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретённый опыт;</li> </ul>	<p>ПРб 1. 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);</p> <p>ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>ПРб 4. владение физическими упражнениями</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний;</li> <li>- постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul>	<p>разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>ПРб 5. 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;</p> <p>ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стремиться к саморазвитию и самосовершенствованию, принимать активное участие в социально-значимой деятельности.</li> <li>- уметь самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.</li> <li>- владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью.</li> </ul>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стремиться к саморазвитию и самосовершенствованию, принимать активное участие в социально-значимой деятельности.</li> <li>- адаптироваться к изменениям, сохранять внутреннюю устойчивость в динамично меняющихся и непредсказуемых условиях.</li> <li>- уметь самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;</li> <li>- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;</li> <li>- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;</li> <li>- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.</li> <li>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта.</li> </ul>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптироваться к изменениям, сохранять внутреннюю устойчивость в динамично меняющихся и непредсказуемых условиях.</li> <li>- уметь самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;</li> <li>- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.</li> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>78</b>
<b>в т. ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>68</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	4
практические занятия	64
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>10</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>-</b>

В программе предусмотрены интегрированные занятия с возможностью проведения бинарных занятий в количестве 7 занятий (14 часов).

## 2.2. Тематический план и содержание учебной 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
<b>Раздел 1</b>	<b>Физическая культуры, как часть культуры общества и человека</b>	<b>4</b>	
<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Современное состояние физической культуры и спорта	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. 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. Интегрированное занятие с ОУД.13, с возможностью проведения бинарного.		ОК 01,04,08
	2.Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
	3. Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	4. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
<b>Раздел № 2</b>	<b>Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>	<b>74</b>	
<b>Методико-практические занятия</b>		<b>10</b>	
<b>Прикладной модуль (профессионально-ориентированный)</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1</b> Подбор упражнений,	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		

составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	2. 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения с учетом специфики деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.		ОК 01,04,08 ПК 1.1,2.2,6.2
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности с учетом специфики деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Составление профессиограммы выбранной профессии. Интегрированное занятие с ОУД.13, с возможностью проведения бинарного.		
<b>Тема 2.2</b> Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01,04,08 ПК 1.1,2.2,6.2
	<b>Практические занятия</b> 3. 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений с учетом специфики деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Интегрированное занятие с ОУД.13, с возможностью проведения бинарного.		
<b>Тема 2.3</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	2. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		ОК 01,04,08 ПК 1.1,2.2,6.2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК 01,04,08 ПК 1.1,2.2,6.2
	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности при работе в области работы специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Интегрированное занятие с ОУД.13, с возможностью проведения бинарного.		
<b>Основное содержание</b>		<b>64</b>	
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>		<b>64</b>	
<b>2.6. Гимнастика (практические занятия 5-9)</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.6 (1)</b> Основная гимнастика (обязательный вид)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01,04,08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	5. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2	
	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.			
<b>Тема 2.6 (2)</b> Акробатика.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01,04,08	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	<b>6.</b> 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».	2		
	<b>7.</b> Совершенствование акробатических элементов	2		
	Совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Девушки</th> <th>Юноши</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>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 - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.</td> <td>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 прогнувшись, И.П.</td> </tr> </tbody> </table>			Девушки
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 - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	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 прогнувшись, И.П.			
<b>Тема 2.6 (3)</b> Аэробика (для девушек)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01,04,08	
	<b>Практические занятия</b>	2		
	<b>8.</b> Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.	2		
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).			
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).			

Самбо (для юношей)	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры.		
Тема 2.6 (4) Атлетическая гимнастика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01,04,08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	9. 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		
<b>2.7 Спортивные игры (практические занятия 10-30)</b>		<b>36</b>	
Тема 2.7 (1) Баскетбол	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК01,04,08
	<b>Практические занятия</b>	16	
	10.Техника безопасности на занятиях баскетболом. Правила игры. Освоение техники выполнения приёмов игры в баскетбол.	2	
	11.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты;	2	
	12.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола;	2	
	13.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу;	2	
	14.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча;	2	
	15.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча.	2	
	16.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	17.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
<b>Раздел 3. Теория.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
Тема 3.1 Здоровье и здоровый образ жизни	18. 1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания	2	ОК 01,04,08

	2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. Интегрированное занятие с ОУД.13, с возможностью проведения бинарного.		
	3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.		
<b>Тема 3.2.</b> Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01,04,08 ПК 1.1, 2.2, 6.2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>19.</b> 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.		
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Интегрированное занятие с ОП.01, с возможностью проведения бинарного.		
<b>Тема 3.3</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК01,04,08 ПК 1.1,2.2,6.2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>20.</b> Характеристика профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. Интегрированное занятие с ОП.08, с возможностью проведения бинарного.		
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики товароведа.		
<b>Тема 3.4 (2)</b> Волейбол	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 01,04,08
	<b>Практические занятия</b>	18	
	<b>21.</b> Техника безопасности на занятиях волейболом. Правила игры. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры в волейбол.	2	

	22.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, выход на мяч.	2	
	23.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: передача и прием мяча.	2	
	24.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: подача мяча различными способами в заданную зону.	2	
	25.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: прием мяча с подач, розыгрыш мяча.	2	
	26.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: нападающий удар, блокирование.	2	
	27.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении.	2	
	28.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	29.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
<b>Тема 3.5 (3)</b> Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности (шахматы)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01,04,08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	30.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры шахматы.		
<b>Лёгкая атлетика (практические занятия 31-39)</b>			
<b>Тема 3.6</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 01,04,08
	<b>Практические занятия</b>	18	
	31. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	
	32.Совершенствование техники спринтерского бега (бег 30м, 100м).	2	
	33. Совершенствование техники кроссового бега.	2	
	34.Совершенствование техники бега на средние дистанции (500м дев, 1000м юн).	2	
	35.Совершенствование техники бега на длинные дистанции (2000м дев, 3000м юн).	2	
36. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с			

	различной скоростью).	2	
	37. Совершенствование техники челночного бега 3x10м, 10x10м	2	
	38. Совершенствование техники прыжка в длину с места	2	
	39. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	2	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура»

Наименование разделов и тем	№ урока п/п	Тема урока, лабораторной работы, практического занятия, контрольной работы, виды самостоятельной работы обучающегося	Домашнее задание (§ учебника, задания)	Объем часов
				ауд.
<b>Введение</b>				<b>2</b>
	1	Введение. Теоретические основы программы по адаптивной физической культуре	Значение АФК	2
<b>Укрепление мышц верхних и нижних конечностей</b>	2	Упражнения для мышц локтевого сустава	Подготовить комплекс	2
	3	Упражнения для пальцев	Выполнять комплекс	2
	4	Упражнения для мышц коленного сустава	Упражнения из и.п – лежа на спине	2
	5	Упражнения с гантелями и утяжелителями	Знать комплекс	2
	6	Упражнения на тренажерах	Подготовить комплекс	2
<b>Специальные комплексы упражнений</b>	7	Комплекс упражнений при нарушении осанки	Выполнять комплекс	2
	8	Индивидуальный комплекс упражнений в соответствии с диагнозом	Упражнения на пресс	2
	9	Упражнения для профилактики плоскостопия	Комплекс УГГ	2
	10	Упражнения для коррекции ходьбы	Приседания 2*20	2
	11	Упражнения для коррекции бега	10 минутный бег	2
	12	Упражнения для коррекции и развития мелкой моторики	Выполнять комплекс	2
	13	Упражнения для коррекции дыхания	Выполнять комплекс	2
	14	Упражнения на координацию	УГГ	2
	15	Упражнения на мышцы брюшного пресса	Выполнять комплекс	2
	16	Упражнения на гибкость	Подготовить комплекс	2
	17	Упражнения на тренажерах	Пресс 2*20	2

Элементы спортивных игр	18	Пионербол: ознакомление с правилами, расстановка на площадке.	Выучить правила	2
	19	Нападающий удар двумя руками сверху в прыжке, ловля мяча над головой в пионерболе	Знать технику выполнения	2
	20	Подача двумя руками снизу, боковая подача, розыгрыш мяча, на три паса.	Имитация упражнений	2
	21	Учебная игра в пионербол	Пресс 2*25	2
	22	Ведение мяча правой и левой рукой	Комплекс УГГ	2
	23	Ведение мяча шагом и бегом с обводкой условных противников.	Отжимания 2*15	2
	24	Передача мяча в движении бегом в парах.	УГГ	2
	25	Штрафной бросок	Знать технику выполнения	2
	26	Учебная игра «баскетбол»	Приседания 2*20	2
	27	Игры и эстафеты с баскетбольным мячом	Подготовить по 2 игры	2
		Спортивные игры (шахматы, шашки и др.)		22
	<i>Итоговый контроль в форме дифзачета</i>		2	
	<b>Всего</b>		78	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины 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.

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

#### **Спортивные игры**

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, кольца баскетбольные, мяч баскетбольный массовый, мяч баскетбольный для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

#### **Гимнастика**

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических, коврик гимнастический, палка гимнастическая, обруч гимнастический, скакалка гимнастическая.

#### **Легкая атлетика**

Стойки поворотные, флажки, секундомер, эстафетная палочка, рулетка.

#### **Общефизическая подготовка**

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, турник, комплект гантелей обрезиненных, комплект медболов.

#### **Прочее**

Аптечка медицинская, сетка заградительная

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Лях В.И. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для ОО. АО «Издательство «Просвещение», 2024

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие/ А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
2. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
3. Глек И.В., Чернышев П. А., Викерчук М.И, Виноградов А.С.; под редакцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
4. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
5. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. - Казань:

Казан, ун-т, 2020. - 70 с.

6. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

7. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019).

8. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.

9. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. - Москва: Спорт, 2018.

10. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО./ Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.

11. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

### **3.2.3. Электронные ресурсы**

1. Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1905554> (дата обращения: 14.09.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10—11-е классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. — 6-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2022. — 158 с. — ISBN 978-5-09-094658-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334511> (дата обращения: 14.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Лях, В. И. Физическая культура: 10—11-е классы: базовый уровень: учебник / В. И. Лях. — 11-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 271 с. — ISBN 978-5-09-103628-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334643> (дата обращения: 14.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

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, Р 2, Темы 2.1 - 2.5П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление словаря терминов, либо кроссворда</li> <li>– защита презентации/доклада-презентации</li> <li>– выполнение самостоятельной работы</li> </ul>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.5П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> </ul>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.5П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление профессиограммы</li> <li>– заполнение дневника самоконтроля</li> <li>– защита реферата</li> <li>– составление кроссворда</li> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– контрольное тестирование</li> </ul>
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2,5  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2,5  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление комплекса упражнений</li> <li>– оценивание практической работы</li> <li>– тестирование</li> <li>– тестирование (контрольная работа по теории)</li> <li>– демонстрация комплекса ОРУ,</li> </ul>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2,5  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2,5  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сдача контрольных нормативов</li> <li>– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)</li> <li>– сдача нормативов ГТО</li> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных</li> </ul>

<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>		<p>особенностей,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление профессиограммы</li> <li>– заполнение дневника самоконтроля</li> <li>– защита реферата</li> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> <li>– составление профессиограммы</li> <li>– заполнение дневника самоконтроля</li> <li>– защита реферата</li> </ul>
--	--	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 43 - 24 - 24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 Основы безопасности и защита Родины

Рег.№ 43

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ и ЗАЩИТЫ РОДИНЫ  
по специальности 42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 1
Рабочая программа	Введено с « 01 » сентября 2024 г.
	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТ и У</b> <b>РП 42-24-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 13 Основы безопасности и защита Родины

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 13 Основы безопасности и защита Родины разработана на основе требований:

- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);
- Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности и защита Родины» для профессиональных образовательных организаций

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Шаховцов С.М. – преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.13 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «**Основы безопасности и защита Родины**» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «**Основы безопасности и защита Родины**» направлено на достижение следующих целей: формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

### **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 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК 1.1; ПК 2.1

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми логическими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> </li> <li>• базовыми исследовательскими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Знать:</b> Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. Использовать правила безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.</p>

	<p>областей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul> <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работой с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Уметь:</b> получать информацию из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знать:</b> требования эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p>	<p><b>Уметь:</b> сформировать представления о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о</p> <p><b>Знать:</b> возможности применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.</p>

	<p>- навыки распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>В части 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>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации:</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоконтроля:</li> </ul> <p><b>Знать:</b> приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- <b>Уметь</b> оценивать риски и своевременно принимать</p>	<p><b>Знать:</b> основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз;</p> <p>необходимый уровень военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.</p> <p><b>Уметь:</b> сформировать представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного</p>

	<p>решения по их снижению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>характера.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• совместной деятельностью: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Знать:</b> основы безопасного, конструктивного общения,</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;</li> <li>- предупреждать опасные явления и противодействовать им</li> </ul>

	<p>роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие себя и других людей:</li> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> </ul>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представлений о роли России в современном мире;</li> <li>- применять и распознавать на практике; опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</li> <li>- Сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- угрозы военного характера;</li> <li>- роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства;</li> <li>- положения Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.</li> <li>- способы безопасного поведения в цифровой среде;</li> <li>- роль государства в противодействии терроризму</li> <li>- порядок действия при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции.</li> </ul>
--	--	---

	<p>деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</p>	<p>В части экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- уметь планировать и осуществлять действия в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> </ul> <p>Знать активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>	<p><b>Уметь:</b></p> <p>Сформировать представления о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.</p> <p>Сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных ситуаций;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порядок действий в чрезвычайных ситуациях.</li> <li>-о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения.</li> <li>- основы и правила безопасного поведения на транспорте,</li> </ul> <p><b>уметь</b> применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать способы безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике;</li> <li>-знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера;</li> <li>- об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров;</li> <li>- порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде;</li> <li>- права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.</li> </ul>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Наличие мотивации к обучению и личностному развитию.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации:</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о здоровом и безопасном образе жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании,</li> </ul>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы медицинских знаний:</li> <li>- приемы оказания первой помощи при неотложных состояниях;</li> <li>- представления об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики;</li> <li>-представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам;</li> <li>- о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;</li> <li>- сформировать знания об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.</li> </ul>

	<p>занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об опасности вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</li> </ul>	
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- воспринимать задачу и/или проблему в профессиональном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> </ul>	<p>Сформировать знания:</p> <p>правил охраны труда, противопожарной и экологической безопасности, виды, периодичность и правила оформления инструктажа;</p> <p>обеспечения безопасности труда на производственном участке.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>68</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>58</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	24
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>10</b>
в т. ч.:	
практические занятия	8
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	

## 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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08</b>
<b>Тема 1.1.</b> Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
<b>Тема 1.2.</b> Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
<b>Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе</b>		<b>2</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск»		

	<p>(угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение».</p> <p>Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.</p>		
<b>Раздел 3. Безопасность в быту</b>		<b>6</b>	<b>ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 07
	Практическое занятие №1		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие №2		

общего пользования	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. Действия в экстренных случаях.		
<b>Раздел 4. Безопасность на транспорте</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №3		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		

<b>Раздел 5. Безопасность в общественных местах</b>		<b>4</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06</b>
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №4		
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
<b>Раздел 6. Безопасность в природной среде</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 07; ОК 08</b>
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства		

	навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 01; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
<b>Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи</b>		<b>6</b>	<b>ОК 04; ОК 06; ОК 08</b>
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь		

	профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям.		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг №5		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		<b>4</b>	

<b>Прикладной модуль:</b> Раздел 1. Как выявить и описать опасности и их последствия на рабочем месте в автопарках и станциях технического обслуживания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.3
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия. <i><b>Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия):</b></i> Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост <i><b>Практическая часть обзорной экскурсии (мастерская, СТО, гараж):</b></i> Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.		
<b>Раздел 8. Безопасность в социуме</b>		<b>6</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08</b>
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг №6 Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №7		

деструктивные способы психологического воздействия	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №8		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
<b>Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве</b>		<b>6</b>	<b>ОК 2; ОК 03; ОК 06</b>
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный		

	контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №9		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
<b>Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму</b>		<b>6</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08</b>
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие №10		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической		

террористического акта	угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
<b>Раздел 11. Основы военной подготовки</b>		<b>8</b>	<b>ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8</b>
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		

Тема 11.3 Уход за стрелковым оружием. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие № 11		
	Порядок чистки и смазки оружия, порядок его хранения. Тренировка не полной разборке и сборке автомата. Меры безопасности при проведении стрельб. Приемы и правила стрельбы. Тренировка в изготовке в стрельбе.		
Тема 11.4 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.5. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие №12		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК)). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
<b>*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 6 час</b>			
<b>Прикладной модуль:</b> Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.3.
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные		

несчастного случая на производстве	кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
<b>Прикладной модуль:</b> Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.3, ПК 3.3
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	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.		
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности и защиты Родины/кабинет безопасности жизнедеятельности

Эффективность преподавания курса ОБ и ЗР 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**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Хренников Б.О., Гололобов Н.В., Льяная Л.И., Маслов М.В. под ред. Егорова С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень) 10 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
2. Хренников Б.О., Гололобов Н.В., Льяная Л.И., Маслов М.В. под ред.
3. Егорова С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень) 11 класс. АО «Издательство «Просвещение», 2024 г.
4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 с.
5. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с.

### **3.2.2. Электронные издания**

1. <http://www.mvd.ru> сайт МВД РФ
2. <http://www.mil.ru> сайт Министерство обороны Российской Федерации
3. <http://www.fsb.ru> сайт ФСБ РФ
4. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
5. <http://www.minzdrav.gov.ru> Министерство здравоохранения Российской Федерации
6. <http://www.rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
7. <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
8. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
9. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
10. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
11. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
12. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
13. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
14. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
15. <http://www.consultant.ru> Справочная правовая система «Консультант Плюс»

16. <http://www.garant.ru> Справочная правовая система «Гарант»
17. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
18. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
19. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)
20. <http://www.edu.ru> Федеральный портал «Российское образование»
21. <http://ru.wikipedia.org> Энциклопедия Википедия

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 414 с.
2. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.
3. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2020. – 256 с.
4. Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.: АСТ. 2019. – 268 с.
5. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 416 с.
6. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2019 – 272 с.
7. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 150 с. <https://new.znaniium.com/catalog/product/995045>
8. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 224 с. <https://new.znaniium.com/catalog/product/972438>
9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.
10. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие
11. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.
12. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.

И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>

13. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>

14. Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т. С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, Ю. Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 88 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087921> (дата обращения: 11.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

15. Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие  
Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

### **Программное обеспечение**

1. Операционная система Microsoft Windows 10
2. Пакетпрограмм Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
6. WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);  
Foxit Reader – прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

#### 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, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2;  ПМ Р1	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; - Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3;  ПМ Р1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1;  ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1;  ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3;	

и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2;  ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3  ПМ Р1	
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; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3  ПМ Р2; Р3	
ПК 1.1 Осуществлять диагностику систем узлов механизмов автомобильных двигателей.	Р 1, Темы: 2,1;  Р 2, Темы: 2,2.	
ПК 2.3 Проводить ремонт электрооборудования и электронных систем автомобилей в соответствии с технологической документацией.	Р 1, Темы: 2,1;  Р 2, Темы: 2,2.	
ПК 3.3 Проводить ремонт трансмиссии, ходовой части и органов управления автомобилей в соответствии с технологической документацией.	Р 1, Темы: 2,1;  Р 2, Темы: 2,2.	

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 43- 20-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Рег.№ 42

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии**  
**по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 43- 20-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПИУ</b> <b>РП 43- 20-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» № 1565 от 09.12.2016 г (ред. От 17.12.2020 г.) (утверждена приказом Министерства образования и науки РФ от 20.12.2016 № 44828);

Примерной программы учебной дисциплины «Основы философии»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Тревога И.Б., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
  - 1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «Основы философии»

## 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является частью общегуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01-09

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	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 общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии

Вид учебной работы	Объем часов
	ОФ
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
в т.ч.:	
теоретическое обучение	<b>36</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Наименование разделов тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
		Очная форма	
1	2	3	4
Модуль № 1	Историко-философское введение.	<b>24</b>	ОК 01-09,
Тема 1.1. Философия, её предмет и роль в обществе.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Основные категории и понятия философии. Проблема основного вопроса. Специфика философского мировоззрения. Функции философии, роль философии в жизни человека и общества. Тестовый контроль по теме «Философия, её смысл, функции и роль в жизни»	2	ОК 01-09
Тема 1.2. Зарождение философии.	Античная философия. Общие закономерности развития философии Востока и Запада. Философия античности, натурфилософский, классический, эллинистический периоды. Космоцентризм. Первые философы и проблема начало всех вещей: Фалес, Анаксимандр, Анаксимен, Гераклит древнегреческий атомизм. Софисты. Философское учение Сократа, Платона (система объективного идеализма). Философия Аристотеля (учение о материи и форме). Философия раннего эллинизма: стоики, скептики, эпикурейцы, неоплатоники, киники. Тестовый контроль по теме «Учение Сократа, Платона, Аристотеля»	2	ОК 01-09
Тема 1.3. Философия Средних веков.	Предпосылки зарождения средневековой философии. Основные черты и главные направления философии. Теоцентризм как системообразующий принцип средневекового мировоззрения. Основные проблемы Средневековой философии, периодизация (патристика и схоластика). Учения А.Блаженного и Ф.Аквинского. Спор об универсалиях. Реализм и номинализм. Проблема доказательств бытия Бога. Тестовый контроль по теме « Основные черты и главные направления средневековой философии»	2	ОК01-09
Тема 1.4. Философия эпохи Возрождения.	Основные направления философии эпохи Возрождения. Специфика постановки и решения основных философских проблем в эпоху Возрождения. Антропоцентризм и гуманизм. Социальные концепции эпохи Возрождения. Формирование принципов буржуазной концепции религии, мира и человека в трудах Э.Роттердамского, М.Лютера. Концепция гуманистического индивидуализма М.Монтеня. Идеология диктаторских, тоталитарных политических режимов Н.Макиавелли. Историческое место и значение эпохи Возрождения в истории философской мысли.	2	ОК 01-09

<p>Тема 1.5. Философия эпох Нового времени и Просвещения.</p>	<p>Тенденции развития философии Нового времени и Просвещения. Основные характеристики философских направлений. Цель Просвещения как течения в культуре и духовной жизни общества. Формирование нового типа знания. Создание механико-материалистической картины мира. Экономические, социально-политические и духовные основания Просвещения. Сущность просветительского движения. Его основные направления и представители. Учение о человеке и обществе. Философская концепция истории. Природа человека, «естественные права», естественное состояние и общественный договор (Гольбах, Дидро, Руссо).</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01-09</p>
<p>Тема 1.6. Немецкая классическая философия.</p>	<p>Характерные особенности немецкой классической философии. Основные положения философских концепций И.Канта, Г.Гегеля, Л.Фейербаха. Критическая философия И.Канта, её предмет и задачи. Основные принципы построения и содержания философской системы Гегеля. Понятие Абсолютной идеи. Идеалистическая диалектика Гегеля.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01-09</p>
<p>Тема 1.7. Марксистская философия.</p>	<p>Предпосылки возникновения марксистской философии, основные проблемы, этапы развития. Предмет и метод марксистской философии. Диалектический материализм, его категории и содержание. Материя, движение, пространство, время. Материальное единство мира. Материалистическое понимание истории. Понятие общественно-экономической формации. История как естественный, закономерный процесс смены общественно-экономических формаций. Историческое значение марксистской философии и её влияние на современную философию.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01-09</p>
<p>Тема 1.8. Русская философия.</p>	<p>Этапы развития русской философии, её школы и течения. Нравственно-антропологическая направленность русской философии. Западники и славянофилы. Философское осмысление вопроса о месте России славянофилами (А.С.Хомяков, И.В.Киреевский, К.С.Аксаков) и западниками (П.Я.Чаадаев, А.И.Герцен, В.Г.Белинский). Проблема человека, его природы и сущности, смысла жизни и предназначении, свободы и ответственности. Русские религиозные философы о двойственной природе человека. Философские воззрения великих русских писателей Ф.М.Достоевского и Л.Н.Толстого. «Философия всеединства» Владимира Соловьева</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01-09</p>

<p>Тема 1.9. Современная западноевропейская философия.</p>	<p>Западная философия XX в., её основные направления: экзистенциализм, позитивизм и неопозитивизм, структурализм, неотомизм, герменевтика. Основные положения теории психоанализа З.Фрейда, «архетипов» К.Юнга. Социально-исторические и духовные предпосылки экзистенциализма. Светский и религиозный экзистенциализм. «Смысл бытия» и новое понимание мышления в трудах М.Хайдеггера. Философия К.Ясперса: свобода, «пограничная ситуация».</p>	1	OK01-09
	<p>Контрольная работа по модулю № 1.</p>	1	
<p>Модуль 2.</p>	<p>Систематический курс.</p>	<b>12</b>	OK 01-09
<p>Тема 2.1. Учение о бытии.</p>	<p>Основы философского учения о бытии, основные понятия философской онтологии. Законы диалектики, формы познания мира: диалектическая и метафизическая. Основы научно-философской и религиозной картин мира. Общие философские проблемы бытия. Онтология как учение о бытии. Категория «бытия» и многообразие его определений. Уровни бытия. Своеобразие бытия человека. Категории бытия человека: любовь, творчество, смерть, вера, счастье и т.д. «Материя» как фундаментальная онтологическая категория. Объективная и субъективная реальности. Историческое изменение представлений о материи. Метафизическое и диалектико-материалистическое понимание мира. Атрибутивные свойства материи: движение, пространство, время, отражение, системность. Многообразие форм движения материи и диалектика их взаимодействия. Всеобщие и специфические свойства пространства и времени.</p>	2	OK 01-09
	<p>Тестовый контроль по теме «Основы философского учения о бытии, основные понятия философской онтологии»</p>		
<p>Тема 2.2. Происхождение и сущность сознания.</p>	<p>Философские и научные концепции о природе и структуре сознания. Сущность теории отражения, генезис сознания. Отражение как всеобщее свойство материи. Сознание – высшая форма отражения действительности. Сущность сознания. Структура сознания. Сверхсознание (самосознание) и бессознательное. Три формы самосознания. Проблема бессознательного. Уровни бессознательного. Основные идеи психоанализа З.Фрейда. Основные виды бессознательных процессов: сновидения, телепаты, ясновидение, интуиция, озарение. Теория архетипов К.Юнга. Коллективное бессознательное и его роль в развитии культуры.</p>	2	OK 01-09
	<p>Тестовый контроль по теме «Происхождение и сущность сознания. Структура сознания»</p>		

Тема 2.3. Теория познания.	Сущность процесса познания. Познание как философская проблема. Философское учение о познании. Многообразие форм духовно-практического освоения мира: мифологическое, религиозное, эстетическое, моральное. Агностицизм и скептицизм. Чувственное, рациональное и интуитивное познание. Истина – центральная категория теории познания. Объективность истины. Относительная и абсолютная истины, диалектика их взаимодействия. Конкретность истины. Практика как критерий истины. Специфика научного познания. Уровни научного познания: теоретический и эмпирический.	2	ОК 01-09
Тема 2.4. Проблемы и перспективы современной цивилизации.	Глобальные проблемы современности. Понятие общественного прогресса. Критерии общественного прогресса.	2	ОК 01-09
	Интенсификация глобальных техногенных процессов. Увеличение интенсивности воздействия техносферы на геокосмическую, геологическую и биологическую сферы. Угроза уничтожения жизни на Земле. Завершение эпохи потребительского отношения к природе.	2	
	Контрольная работа по курсу «Основы философии»	2	
<b>Итого</b>		<b>36</b>	

### **3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии**

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ философии и истории», оснащенный оборудованием:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, карт и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.
- экранно-звуковые пособия: электронные пособия, видеофильмы, видеоролики, презентации;
- техническими средствами обучения: ноутбук, экран, мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

##### **3.2.1 Основные источники:**

1. Губин В.Д. Основы философии: Учебное пособие.- М.: ФОРУМ: ИНФРА - М, 2015.
2. Гуревич П.С. Основы философии: Учебное пособие,- М.: Гардарики, 2013.
3. Моисеева Н.А., Сороковикова В.И. Философия: Краткий курс,- СПб.: Питер, 2015.
4. Философия: учебник для СПО/О.С.Гуревича – 2-е изд. Пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019 – 457с. – (Серия: Профессиональное образование)

##### **3.2.2.Основные электронные издания**

1. <http://www.biblio-online.ru> – Юрайт. Образовательная платформа. Электронная библиотека. Для вузов и сузов.

##### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Аблеев С.Р. Лекции по философии: Учебное пособие,- М.: Высш. шк., 2015.
2. Кахановский В.П. и др. Философия для средних и специальных учебных заведений: Учебное пособие. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.
3. Лешкевич Т.Г. Философия: Учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2016.
4. Мананикова Е.Н. Философия: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015.

5. Орлов С.В. История философии, - СПб.: Питер, 2016.
6. Радугин А.А. Философия: курс лекций, - М.: Центр, 2015.
7. Русские мыслители. Ростов-на-Дону: Феникс, 2013.
8. Философский энциклопедический словарь, - М.: ИНФРА - М, 2015.
9. Хрестоматия по философии: учеб. пособие, М.: Изд-во Проспект, 2015

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ, устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Знания: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о	- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; - четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;
бытии. 4. Сущность процесса познания. 5. Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	- приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; - объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления - четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе

<p>Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p>-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; - дифференцированный зачет</p>
---	---	---

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 44-20-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Рег.№ 44

Экз.№ 1

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 44-20-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПИУ</b> <b>РП 44-2-24</b>	Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Рабочая программа учебной общеобразовательной учебной дисциплины «История» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Примерной программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

Разработчик:

Лыкова Н.В., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины
  - 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Основные печатные издания
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 02. «История» является обязательной частью 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 03, ОК 06.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК,	Умения	Знания
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	- СССР в 1985–1991 гг. Перестройка: реформы М.С. Горбачева - Децентрализация власти КПСС. Распад СССР. 1990–1991 гг - Экономические реформы в России в конце XX в. - начале XXI в. и их социальные результаты. - Федеративные и межнациональные отношения в России на рубеже веков (XX–XXI вв.) - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и

международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности.
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины История  
и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
в том числе:	
- теоретическое обучение	34
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

### 1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. час/в том числе в форме практической подготовки/, ак.час	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1.Россия в конце XXв. – начале XXI в.</b>			
<b>Введение.</b>	Преимственность исторического знания. Значение истории для современного человека. Исторический источник. Актуализация знаний, полученных в общеобразовательном курсе.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 СССР в 1985-1991 гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК03, ОК06
	1. Обновление советской политической системы. Децентрализация власти КПСС. Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. Провал экономических реформ «перестроечного образца». Оформление политической оппозиции.	2	
<b>Тема 1.2 Политика «перестройки».</b>	2. Попытки экономической модернизации в середине 1980-х гг. Движущие силы общества и готовность к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. Отказ от советского традиционализма в пользу западного либерализма. Демократизация общественной жизни. Гласность. Ускорение. Плюрализм. Концепция «нового мышления» во внешней политике. Мировой кризис коммунистической идеи. Невозможность преодоления кризиса политической системы. Изменения в советской внешней политике.	2	
<b>Тема 1.3 Распад СССР. 1990-1991 гг.</b>	3. Союзная власть в борьбе за сохранение государства. 19 Всесоюзная партийная конференция. РСФСР на «параде суверенитетов». Республики СССР: от народных фронтов к декларациям о независимости. Августовские события 1991 г. ГКЧП - финальная акция союзной номенклатуры. Беловежское соглашение.	2	
<b>Тема 1.4 Экономические реформы в России</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК03, ОК06
	1. Экономическая модернизация. Экономические реформы 1990-х гг.: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике.	2	

конец XX в. -начале XXI в. и их социальные результаты.		Период «шоковой терапии» в 1992 -1993 гг. Приватизация. «Прыжок» в капитализм.		
	2.	Социально-экономическая политика правительства в 1994 - 1999 гг. Либеральные реформы. Итоги приватизации. Социально-экономическое развитие в начале XXI в. Состояние российского общества. Социальные результаты реформ в конце XX в. - начале XXI в.	2	
Тема 1.5 Государственное управление и политика России в конце XX в. -начале XXIв.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК03, ОК06
	1.	Образование СНГ. Политический процесс в 1992 - 1996 гг.: традиции и инновации политической модернизации. Противостояние двух ветвей власти. Конституционный кризис 1993 г. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях.	2	
	2.	Политическая власть и управление в 1996 - 1999 гг.: тенденции и противоречия демократии. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина. Трансформация политической системы в начале XXI в.: поиски путей стабилизации государственности. Президентские выборы 2000 и 2004 гг. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности.	2	
Тема 1.6 Федеративные и межнациональные отношения в России на рубеже веков (XX - XXI вв.)	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК03, ОК06
	1.	Реформирующийся федерализм. Становление новой российской государственно-правовой системы. Парламентская или президентская модель. Политический кризис осени 1993 г. Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма.	2	
	2.	От этно-регионального сепаратизма к лояльности государству. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Вооруженный конфликт в Приднестровье. Роль РФ в его урегулировании: деятельность генерала А. Лебеда. Российская Федерация в системе современных международных отношений.	2	
	3.	Межнациональные отношения на межгрупповом и межличностном уровнях. Кризис государственности на Северном Кавказе. Первая Чеченская война: причины, итоги, Хасавюртовские соглашения и их последствия. Борьба с терроризмом в РФ и контртеррористическая операция на Северном Кавказе. Межэтнические конфликты: причины, типы и формы проявления.	2	

<b>Тема 1.7 Внешняя политика России на рубеже веков (XX-XXI вв.)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК03, ОК06
	1.	Россия в глобальных трансформациях на рубеже XX-XXI вв. Новая социально-экономическая политика. Формирование основ внешней политики Российской Федерации в 1991 -1995 гг. Россия в системе современных международных отношений. Поворот внешней политики во второй половине 1990-х годов: от прозападного к евразийскому курсу. Внешняя политика России в период президентства В.В. Путина в начале XXI в.: глобальные и региональные стратегии. Политический кризис в Украине в 2014 г. и начало вооруженного конфликта на Юго-Востоке Украины. Минские соглашения. Вхождение Крыма в состав России. Воссоединение Крыма с Россией.	2	
<b>Тема 1.8 Культурные и духовно-нравственные ориентиры России в конце XX в. – начале XXI в.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК03, ОК06
	1.	Культурно-духовное пространство России, переход к постиндустриальному обществу. Этапы развития духовной жизни советского и российского общества во второй половине XX века, черты духовной жизни периода гласности и демократизации в СССР и России. Роль религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Российское образование в условиях реформирования. Гуманизация и гуманитаризация образовательной среды.	2	
	2.	Средства массовой информации в системе коммуникаций современной России. Наука в условиях реформирования. Вызовы и угрозы для России. Новые инновационные технологии в условиях импортозамещения и распространения новой коронавирусной инфекции. Социально-гуманитарная помощь странам Европы.	2	
<b>Раздел 2. Мир в конце XXв. - начале XXI в.</b>				
<b>Тема 2.1 Страны Европы и США в конце XX в.- начале XXI в.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК03, ОК06,
	1.	Страны Европы и США в конце XX в. Перестройка СССР и её воздействие на социально-экономическое и политическое положение государств Восточной Европы. Европейская модель развития второй половины XX - начала XXI вв. Гуманитарное вмешательство НАТО в Югославию в 1999 г. Проблема Косово. Страны Европы и США в начале XXI в. Запад и Восток: взаимоотношения России с США. Проблема расширения НАТО на Восток. Международное вооруженное вмешательство и миротворческая деятельность. «Цветные революции» и их роль в современных международных отношениях.	2	
<b>Тема 2.2. Страны Азии, Африки и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК03, ОК06,
	1.	Страны Азии, Ближнего Востока, Африки и Латинской Америки в конце XXв. «Арабская весна». Пресечение агрессии и свержение режима С. Хусейна в Ираке.	2	

<b>Латинской Америки в конце XX в. - начале XXI в.</b>	Вооруженный конфликт в Сирии и российская военная операция. Контртеррористическая операция сил НАТО в Афганистане. Режим талибов. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в начале XXI в. Взаимоотношения России с ключевыми регионами мира (Западная Европа, США, Азиатский регион, Латинская Америка и др.).		
<b>Тема 2.3. Процессы глобализации и складывание современной системы международных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК03, ОК06,
	1. Глобализация и демократизация. Пределы глобализации. Проблемы отношений «Запад-Восток», «Север-Юг». Информатизация и компьютеризация российской общественной и политической жизни: понятие информационной войны. Межэтническое повседневное общение в начале 2000 годов. Деятельность Организации Объединенных Наций и других международных организаций. ОБСЕ и ее роль в конфликте на Украине.	2	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

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

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальное помещение:**

Кабинет «Общеобразовательных и социогуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочий стол преподавателя, доска, методический шкаф, стулья, рабочие столы для обучающихся;
- технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства, осветительные приборы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 256 с.

2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.

3. История России XX – начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 311 с.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 245 с.

5. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>

6. Тропов И. А. История : учебник для СПО / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-9976-2.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491562> (дата обращения: 10.02.2022).

2. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна.- 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467055> (дата обращения: 10.02.2022).

3. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496927> (дата обращения: 10.02.2022).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. История России. XX – начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст : непосредственный.
2. Князев, Е. А. История России XX век : учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва : Юрайт, 2021. – 234 с. – (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст : непосредственный.
3. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва : Просвещение, 2015. – 80 с. – ISBN 978-5-09-034351-0. – Текст : непосредственный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины История России осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий в процессе самостоятельной работы.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знание:</b>  О проблеме распространения в российском обществе западной системы ценностей, осознавать необходимость утверждения традиционных общечеловеческих ценностей. Приоритетные направления внешней политики РФ; глобальные и региональные внешнеполитические интересы. Причины, сущность локальных, региональных и международных конфликтов, их состояние на современном этапе. Роль и значение РФ в урегулировании конфликтов. Роль РФ в системе международных отношений. Принципы взаимодействия мировых держав и РФ. Назначение и деятельность международных организаций. Роль РФ в их деятельности. Ключевые угрозы современной безопасности и способы борьбы с ними.</p> <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ориентироваться в экономической, политической, социальной и культурной ситуации в России на рубеже XX-XXI в.в.;</li> <li>• самостоятельно выявлять и формулировать проблематику, грамотно использовать термины и понятия курса.</li> <li>• осуществлять поиск и пользоваться различными видами источников, научной и учебной литературой, анализировать и</li> </ul>	<p>Демонстрирует знания основных направлений развития РФ на рубеже XIX в. в. знает особенности формирования российской государственности на современном этапе, осознает проблему распространения в российском обществе западной системы ценностей, понимает необходимость борьбы с данной тенденцией демонстрирует знание приоритетных направлений внешней политики РФ, глобальных и региональных внешнеполитических интересов. Демонстрирует знание причин, сущности локальных, региональных и международных конфликтов, их состояние на современном этапе. Осознает роль РФ в системе международных отношений. демонстрирует знание международных организаций, их функции и области деятельности. имеет представление о роли РФ в деятельности международных организаций. Формулирует ключевые угрозы современной международной безопасности, дает им общую характеристику. Ориентируется в экономической, политической, социальной и культурной ситуации в России на рубеже XX-XXI в.в.; самостоятельно выявляет и формулирует проблематику, пользуется терминологией и понятийным аппаратом курса. Находит источники и пользуется различными их видами,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий (работа с источниками, составление таблиц, конспектов, подготовка презентаций).</li> <li>• наблюдение за выполнением практической работы (оценка выполнения этапов практической работы).</li> </ul>

<p>интерпретировать полученную информацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять взаимосвязь отечественных, региональных и мировых проблем, проводить исторические аналогии, устанавливать причинно-следственные связи событий и явлений.</li> <li>• последовательно излагать свои мысли (как устно, так и письменно), делать выводы, аргументированно представлять свою точку зрения.</li> <li>• эффективно работать в группе, составлять план действий, распределять задачи внутри группы.</li> <li>• демонстрировать твердую гражданско-патриотическую позицию; утверждать традиционные общечеловеческие ценности.</li> </ul>	<p>анализирует и интерпретирует информацию, полученную из литературы</p> <p>выявляет взаимосвязь событий и явлений, сравнивает, проводит исторические аналогии, устанавливает причинно-следственные связи событий и явлений.</p> <p>излагает информацию последовательно, логично; умеет обобщать и делать выводы; аргументированно представляет свою точку зрения по проблемным вопросам.</p> <p>грамотное владение как устной, так и письменной речью.</p> <p>распределяет учебные задачи внутри группы, и уверенно их выполняет демонстрирует гражданскую позицию; действует, опираясь на общечеловеческие ценности.</p>	
--	--	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ</b> <b>РП 45- 22-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

Рег.№ 45

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык**  
**в профессиональной деятельности (английский)»**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «10» сентября 2024 г.
РП 45- 22-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ</b> <b>РП 45-22-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1565

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Колот С.В., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины
  - 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1 Основные печатные издания
    - 3.2.2 Основные электронные издания
    - 3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 0.3, 0.5, 0.9, 0.10

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК0.9, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;</li><li>- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</li><li>- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li><li>- осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</li><li>- строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;</li><li>- производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</li><li>- выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;</li><li>- разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии лексики профессиональной направленности;</li><li>-основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;</li><li>– лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</li></ul>

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>166</b>
<b>в т.ч.</b>	
в форме практической подготовки	<b>162</b>
теоретическое обучение	<b>6</b>
практические занятия	<b>156</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			4
<b>Раздел 1. Введение в специальность</b>			8	
<b>Тема 1.1. Знакомство с профессией</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК0.9, ОК 0.10
	1	Моя будущая специальность . простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);	2	
	2	Предприятия общественного питания. предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные Проверочная работа № 1	2	
<b>Тема 1. 2. Предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	2	Рабочий день на производстве. Предложения с оборотом thereis/are; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but	2	
	3	<b>Контрольная работа №1</b>	2	
<b>Раздел 2</b>		<b>Продукты питания и их качественная характеристика</b>	12	ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК0.9, ОК 0.10
<b>Тема 2.1. Продукты питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Фрукты, овощи. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении;	2	
	2	Мясо, птица. Рыба и морепродукты. Проверочная работа №3 артикуль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления.	2	
3	Молоко и молочные продукты Основные случаи употребления артикля	2		
<b>Тема 2. 2. Здоровое питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Здоровое питание; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	2	
	2	Контрольная работа №2	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			4
<b>Раздел 3</b>	<b>Работа на кухне</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1 Кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК0.9, ОК 0.10
	1	Кухня на предприятии общественного питания. Времена английского глагола. Continuous.	2	
	2	Персонал, обязанности. Сравнение групп Continuous и Simple	2	
	3	Внешний вид персонала Пр.р. №5	2	
	4	Активизация лексики по теме «Персонал на кухне»	2	
<b>Тема 3.2 Личная гигиена и безопасность сотрудников</b>	1	Планирование кухонного пространства. Пр.р № 6	2	
	2	Гигиенические требования при работе на кухне. Модальные глаголы и их эквиваленты	2	
	3	Активизация лексики по теме модуля.	2	
	4	Контрольная работа № 3.	2	
<b>Раздел 4</b>	<b>Оборудование</b>		<b>18</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16/2</b>	ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК0.9, ОК 0.10
	1	Введение лексических единиц по теме «Оборудование»	2	
	2	Кухонное оборудование. Словообразование. Пр.р №7	2	
	3	Кухонные инструменты.	2	
	4	Времена английского глагола: группа Perfect. Пр.р №8	2	
	5	Кухонные приспособления.	2	
	6	Посуда. Систематизация времен английского языка	2	
	7	Измерения и меры	2	
	8	<b>Контрольная работа № 4</b>	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Подготовить презентации на тему: «Оборудование на кухне»	2		
<b>Раздел 5 (3 курс)</b>	<b>Способы приготовления пищи</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 5.1. Способы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Введение лексических единиц по теме.	2	
	2	Способы приготовления пищи.	2	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1		2		4	
кулинарной обработки	3	Инфинитив и инфинитивный оборот. Пр.р №9	2	ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК0.9, ОК 0.10	
	4	Способы и методы кулинарной обработки.	2		
Тема 5.2 Особенности приготовления пищи	1	Особенности приготовления пищи.	2		
	2	Условные предложения. Вес и мера П.р.10	2		
	3	. Контрольная работа № 5	2		
<b>Раздел 6</b>		<b>Техника безопасности и санитарные требования на кухне</b>	<b>14</b>		
Тема 6.1	1	Безопасность на кухне.	2		ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК0.9, ОК 0.10
Безопасность на кухне	2	Согласование времен.	2		
	3	Санитарная обработка и гигиена. П.р.11	2		
	4	Придаточные предложения времени и условия.	2		
Тема 6.2 ТБ при работе с продуктами	1	ПТБ при работе с продуктами питания. П.р.12	2		
	2	Правила хранения продуктов. Прямая и косвенная речь.	2		
	3	Контрольная работа № 6.	2		
<b>Раздел 7</b>		<b>Название блюд. Рецептура</b>	<b>16</b>	ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК0.9, ОК 0.10	
Тема 7 Правила составления рецептов блюд	1	Рецептура приготовления блюд.	2		
	2	Правила составления рецептов приготовления.	2		
	3	Салаты	2		
	4	Основные блюда Пр.р №13	2		
	5	Соусы, супы	2		
	6	Кулинарные рецепты. П.р.14	2		
	7	Работа с кулинарными справочниками.	2		
	8	Контрольная работа № 7.	2		
<b>Раздел 8</b>		<b>Кухня народов Мира</b>	<b>18</b>	ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК 0.9, ОК 0.10	
Кухня народов Мира	1	Особенности русской кухни	2		
	2	Британская кухня	2		
	3	Американская кухня	2		
	4	Французская кухня	2		

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2		4
	5	Страдательный залог (глаголы в страдательном залоге)	2	ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК 0.9, ОК 0.10
	6	Восточная кухня	2	
	7	Особенности кавказской кухни П.р.15	2	
	8	Лексико-грамматические упражнения по теме «Кухни народов мира»	2	
	9	Контрольная работа № 8.	2	
<b>Раздел 9 (4 курс)</b>		<b>Сервировка стола и обслуживание клиентов</b>	<b>32/2</b>	
<b>Тема 9.1 Сервировка стола. Меню</b>	1.	Правила сервировки стола.	2	
	2.	Сложное дополнение.	2	
	3.	Типы меню, ценовая политика	2	
	4.	Составление меню. П.р.16	2	
	5.	Меню первого класса ресторана	2	
	6.	Герундий.	2	
<b>Тема 9.2 Обслуживание клиентов</b>	7.	Обслуживание клиентов. П.р.17	2	
	8	Организация работы официанта и бармена	2	
	9	Оформление заказа	2	
	10	Расчет с посетителями.	2	
	11	Предварительный заказ	2	
	12	Служба работы с клиентами	2	
	13	. Маркетинг	2	
	14	Лексико-грамматические упражнения по теме «Обслуживание клиентов»	2	
	15	Контрольная работа №9	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Подготовить рекламу первого класса ресторана Работа с текстами проф. направленности			
<b>Раздел 10</b>		<b>Деловой английский</b>	<b>18</b>	
	1	Подготовка будущего специалиста	2	
	2	Этика делового общения	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			4
	3	Деловая корреспонденция. E-mail Пр.Р.18	2	ОК 02, ОК 0.3, ОК 0.5, ОК 0.9, ОК 0.10
	4	Разговор по телефону	2	
	5	Собеседование при приеме на работу	2	
	6	Анкета. Резюме пр.р.19	2	
	7	Конфликтные ситуации и их решения	2	
	8	Карьерная лестница. Переговоры		
	9	Контрольная работа №10	2	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего:</b>	Всего		<b>166</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующие специальное помещение:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием:

-рабочий стол преподавателя, оснащенный ПК, доска, методический шкаф, стулья, рабочие столы для обучающихся;

-технические средства обучения: Мультимедийный проектор с экраном, аудио колонки,

-комплект презентационного материала по тематике дисциплины на английском языке.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. И.П.Агабекян Английский язык для колледжей. Учебное пособие для СПО. Ростов-на-Дону, «Феникс» 2023;

2. Н.И.Щербакова «Английский для специалистов сферы обслуживания». Изд. «Академия», 2023 г.

3.Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 248 с. – ISBN: 978-5- 09-068073-8. – Текст: непосредственный.

4. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. -Текст: непосредственный.

5. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 268 с. — (Среднее профессиональное образование)

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1.Малецкая О.П., Селевина И.М. Английский язык: учебное пособие для СПО. «Лань» 2021;

2. Эпштейн О.В. Практический курс английского языка: учебное пособие. «Лань» Оренбург, 2021;

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

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
6. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyuonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
7. Онлайн-словари МультиТран». - URL:<http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

### 9. 3.2.3. Дополнительные источники

1. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Лань, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. .
2. Jenny Dooley Food service, Career Path Изд. - Express Publishing 2020;
3. Virginia Evans Cooking Career Path, Изд. – Express Publishing 2019;
4. Catrin E. Morris “Flash on English for Cooking, catering and reception”, 2016

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, тестирования, устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, презентаций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки результатов обучения</i>
Знать лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	- демонстрация интереса к будущей профессии при работе с текстами профессиональной направленности; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	- опрос в ходе практических занятий по темам; - тестирование, письменные работы в ходе практических занятий ; - наблюдения и беседы в ходе практических занятий, при выполнении работ с текстами профессиональной

<i><b>Результаты обучения</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>	<i><b>Методы оценки результатов обучения</b></i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития на основе работы с текстами профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельный выбор тем и подготовка сообщений для углубления знаний по дисциплине.;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности на основе работы с текстами профессиональной направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>направленности, при изучении тем проф. направленности;</li> <li>- анализ, дача рекомендаций по разработке планов учебных проектов по формированию и обмену знаниями с использованием ИКТ и их защита;</li> <li>- отчеты ответственных за работу членов команды в ходе практических занятий, при выполнении работ по проектной методике по профилю специальности;</li> <li>- устный или письменный опрос в ходе практических занятий (чтение иностранных текстов профессиональной направленности с извлечением полной информации), устный и письменный перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- уметь переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии при работе с текстами профессиональной направленности;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития на основе работы с текстами профессиональной направленности;</li> <li>- демонстрация умений использования прикладных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опрос в ходе практических занятий по темам;</li> <li>- тестирование, письменные работы в ходе практических занятий ;</li> <li>- анализ, дача рекомендаций по подготовке и проведению защиты проектов (реализация методов личностно-ориентированного обучения);</li> <li>- Наблюдения и беседы в ходе практических занятий, при выполнении работ с текстами профессиональной направленности, при изучении тем «Моя будущая специальность», подготовить эссе «Иностранный язык в современном мире»;</li> <li>- анализ, дача рекомендаций по разработке планов учебных проектов по формированию и обмену знаниями с использованием ИКТ и их защита;</li> <li>- оценка умения студентов разрабатывать критерии оценивания творческих проектов и формирование у студентов</li> </ul>

<i><b>Результаты обучения</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>	<i><b>Методы оценки результатов обучения</b></i>
	<p>компьютерных программ при выполнении;  реферативной работы;  - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе практических занятий;  - проявление ответственности за работу в группе;  - самостоятельный выбор тем и подготовка сообщений для углубления знаний по дисциплине.</p>	<p>ключевых компетентностей в ходе подготовки проекта;  - отчеты ответственных за работу членов команды в ходе практических занятий, при выполнении работ по проектной методике по профилю специальности;  - индивидуальная беседа (анализ, рекомендации, работа над ошибками) в ходе выполнения самостоятельной работы по углублению знаний по дисциплине: работа с текстами профессиональной направленности, написание творческих работ по теме «Моя будущая специальность», подготовка эссе «Иностранный язык в современном мире»;  - устный или письменный опрос в ходе практических занятий (чтение иностранных текстов профессиональной направленности с извлечением полной информации), устный и письменный перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>

	+	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
		Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 46 -22-24</b>		Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»/ Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Физическая культура»

Рег.№ 46

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура/**  
**Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными**  
**возможностями здоровья «Физическая культура»**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 9___
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024г.
РП 46 -22-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ 46- 22-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура/ Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Физическая культура»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России 09.12.2016 N 1565

Примерной программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура, утвержденной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 (протоколом №01 от 28.06. 2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ ( №38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:  
Орехов И.С. – преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
  - 1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2 Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1.Перечень рекомендуемых
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Физическая культура» является обязательной частью 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 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.04 ОК.08 ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 6.2	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; -правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины «Физическая культура» и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	166
В том числе:	
теоретические занятия	6
практические занятия	156
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	дифференцированный зачет



	стартовый разгон, финиширование; 30м, 60м, бег 100 м, бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).		
	2. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	3. Совершенствование техники спринтерского бега (бег 30м, 100м).	2	
	4. Совершенствование техники бега на средние дистанции (500м <i>дев</i> , 1000м <i>юн</i> ).	2	
	5. Совершенствование техники бега на длинные дистанции (2000м <i>дев</i> , 3000м <i>юн</i> ).	2	
<b>Раздел 3. Гимнастика (практические занятия 6-10)</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1</b> Основная гимнастика	<b>Содержание учебного материала:</b> Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.		
	6. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	7. 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	
<b>Тема 3.2</b> Акробатика.	8. 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».	2	ОК 1,4,8

<b>Тема 3.3</b> Аэробика (для девушек)	<b>9.</b> Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).	2	ОК 1,4,8
<i>Самбо</i> (для юношей)	11.Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры.		ОК 1,4,8
<b>Тема 3.4</b> Атлетическая гимнастика	<b>Содержание учебного материала:</b> Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.		
	<b>10.</b> 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	2	ОК 1,4,8
<b>2 курс – 4 семестр</b>		<b>34</b>	
<b>Раздел 4. Спортивные игры (практические занятия 12-23)</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 4.1</b> Баскетбол	<b>Содержание учебного материала;</b> Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.	<b>12</b>	
	<b>12.</b> Техника безопасности на занятиях баскетболом. Правила игры. Совершенствование техники выполнения приёмов игры в баскетбол.	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>13.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола;	2	
	<b>14.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча;	2	
	<b>15.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: бросок после ловли и	2	

	<b>2 курс – 4 семестр</b>	<b>34</b>	
	после ведения мяча, бросок мяча.		
	<b>16.</b> Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	<b>17.</b> Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
<b>Тема 4.2</b> Волейбол	<b>Содержание учебного материала:</b> Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	<b>12</b>	
	<b>18.</b> Техника безопасности на занятиях волейболом. Правила игры. Совершенствование техники выполнения приёмов игры в волейбол.	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>19.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, выход на мяч.	2	
	<b>20.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: передача и прием мяча.	2	
	<b>21.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: подача мяча различными способами в заданную зону.	2	
	<b>22.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: прием мяча с подач, розыгрыш мяча.	2	
	<b>23.</b> Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
<b>Раздел 5 Лёгкая атлетика(практические занятия 26-29)</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала:</b> Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. Техника эстафетного, челночного бега, прыжка в длину с места.		
	<b>24.</b> Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью).	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>25.</b> Совершенствование техники челночного бега 3x10м, 10x10м. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	2	
	<b>26.</b> Совершенствование техники прыжка в длину с места	2	
	<b>27.</b> Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Зачёт. Контроль и тестирование по изученным темам.	2	
<b>ВСЕГО: 2 курс</b>		<b>54 ч</b>	
	<b>3 курс -- 5 семестр.</b>	<b>28</b>	

<b>Раздел 6. Научно-методические основы формирования физической культуры личности</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 6.</b> Здоровый образ жизни.	<b>Содержание учебного материала</b> Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни.		
	<b>Основы здорового образа и стиля жизни.</b> <b>1.</b> Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. <b>15.</b> Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье.	2  2	
<b>Раздел 7. Лёгкая атлетика (практические занятия 2-6)</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 7</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала:</b> Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; 30м, 60м, бег 100 м, бег по прямой с различной скоростью, челночный бег, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Прыжки в длину с места.		
	<b>2.</b> Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>3.</b> Совершенствование техники спринтерского бега (бег 30м, 100м).	2	
	<b>4.</b> Совершенствование техники бега на средние дистанции (500м <i>дев</i> , 1000м <i>юн</i> ).	2	
	<b>5.</b> Совершенствование техники бега на длинные дистанции (2000м <i>дев</i> , 3000м <i>юн</i> ).	2	
	<b>6.</b> Совершенствование техники прыжка в длину с места	2	
<b>Раздел 8. Гимнастика (практические занятия 7-9)</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 8.1</b> Основная гимнастика	<b>Содержание учебного материала:</b> Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики		

<b>2 курс – 4 семестр</b>		<b>34</b>	
	<p>профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.</p> <p><b>7.</b> Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.</p> <p><b>8.</b> 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.</p>	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
		2	
<b>Тема 8.2</b> Акробатика.	<b>9.</b> Совершенствование 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».	2	ОК 1,4,8
<b>Тема 8.3</b> Аэробика (для девушек)	<b>10.</b> Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).	2	ОК 1,4,8
<b>Самбо</b> (для юношей)	<i>10. Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки.</i> <i>Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры.</i>		ОК 1,4,8
<b>Раздел 9. Спортивные игры (практические занятия 11-23)</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 9.1</b> Баскетбол	<b>Содержание учебного материала;</b> Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по	8	

	<b>2 курс – 4 семестр</b>	<b>34</b>	
	упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.		
	<b>11.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: 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.	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>12.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча.	2	
	<b>13.</b> Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	<b>14.</b> Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
	<b>3 курс – 6 семестр</b>	<b>34</b>	
<b>Тема 9.2</b> Волейбол	<b>Содержание учебного материала:</b> Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	<b>16</b>	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>16.</b> Техника безопасности на занятиях волейболом. Правила игры. Совершенствование техники выполнения приёмов игры в волейбол.	2	
	<b>17.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, выход на мяч.	2	
	<b>18.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: передача и прием мяча сверху, снизу.	2	
	<b>19-20.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: подача мяча различными способами в заданную зону.	4	
	<b>21-22.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: прием мяча с подач, розыгрыш мяча.	4	
	<b>23.</b> Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
<b>Раздел 10.ППФП (практические занятия 24-31)</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 10</b> ППФП	<b>Содержание учебного материала.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка призвана решать задачи: - вооружить студентов прикладными знаниями о профессии, о физических качествах, необходимых для успешного выполнения трудовых операций, для высокоэффективного труда; - сформировать у студентов двигательные умения и навыки, которые будут способствовать производительному труду будущих специалистов;		

	<b>2 курс – 4 семестр</b>	<b>34</b>	
	- воспитывать у них физические и психические качества, необходимые в будущей трудовой деятельности, предупредить и снизить производственный травматизм среди работающих за счет увеличения их силы, быстроты, выносливости, координации и гибкости при выполнении трудовых операций, в процессе жизнедеятельности.		
	<b>24-25.</b> Методы и средства развития физических качеств.	4	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>26-27.</b> Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания.	4	
	<b>28-29</b> Составление и выполнение комплекса упражнений с профессиональной направленностью.	4	
	<b>30-31.</b> Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Зачёт. Контроль и тестирование по изученным темам.	4	
<b>ВСЕГО:3 курс</b>		<b>62 ч</b>	
	<b>4 курс -- 7 семестр.</b>	<b>32</b>	
<b>Раздел 10. Научно-методические основы формирования физической культуры личности</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 10.</b> Здоровый образ жизни.	<b>Содержание учебного материала:</b> Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. <b>1.</b> Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания. Тематика	2	
<b>Раздел 11. Лёгкая атлетика (практические занятия 2-7)</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 11</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала:</b> Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; 30м, 60м, бег 100 м, бег по прямой с различной скоростью, челночный бег, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Прыжки в длину с места.		

	<b>2 курс – 4 семестр</b>	<b>34</b>	
	<b>2.</b> Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>3.</b> Совершенствование техники спринтерского бега (бег 30м, 100м).	2	
	<b>4.</b> Совершенствование техники челночного бега 3x10м, 10x10м	2	
	<b>5.</b> Совершенствование техники бега на средние дистанции (500м <i>дев</i> , 1000м <i>юн</i> ).	2	
	<b>6.</b> Совершенствование техники бега на длинные дистанции (2000м <i>дев</i> , 3000м <i>юн</i> ).	2	
	<b>7.</b> Совершенствование техники прыжка в длину с места.	2	
<b>Раздел 12. Спортивные игры (практические занятия 8-21)</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 12.1</b> Баскетбол	<b>Содержание учебного материала:</b> Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.	<b>18</b>	
	<b>8-9.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу;	4	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>10.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча;	2	
	<b>11-12.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча.	4	
	<b>13-14</b> Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	4	
	<b>15-16</b> Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	4	
	<b>4 курс – 8 семестр</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 12.2</b> Волейбол	<b>Содержание учебного материала:</b> Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	<b>10</b>	
	<b>17.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, выход на мяч.	2	
	<b>18.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: передача и прием мяча сверху, снизу.	2	

	<b>2 курс – 4 семестр</b>	<b>34</b>	
	<b>19.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: подача мяча различными способами в заданную зону.	2	
	<b>20.</b> Совершенствование техники выполнения приёмов игры: прием мяча с подач, розыгрыш мяча.	2	
	<b>21.</b> Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
<b>Раздел 13ППФП (практические занятия 22-27)</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 13</b> ППФП	<b>Содержание учебного материала.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка призвана решать задачи: - вооружить студентов прикладными знаниями о профессии, о физических качествах, необходимых для успешного выполнения трудовых операций, для высокоэффективного труда; - сформировать у студентов двигательные умения и навыки, которые будут способствовать производительному труду будущих специалистов; - воспитывать у них физические и психические качества, необходимые в будущей трудовой деятельности, предупредить и снизить производственный травматизм среди работающих за счет увеличения их силы, быстроты, выносливости, координации и гибкости при выполнении трудовых операций, в процессе жизнедеятельности.		
	<b>22.</b> Методы составления индивидуальных программ физического самовоспитания и занятий с оздоровительной, рекреационной и восстановительной направленности.	2	ОК 1,4,8 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 6.2
	<b>23.</b> Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)	2	
	<b>24.</b> Составление и выполнение комплекса упражнений с профессиональной направленностью.	2	
	<b>25.</b> Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Зачёт. Контроль и тестирование по изученным темам.	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> - выполнения физических упражнений и приемов - написание рефератов по теме - посещение спортивных секций - участие в соревнованиях	<b>4</b>		
<b>ВСЕГО:4 курс</b>		<b>50ч</b>	
<b>ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>		<b>166</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины 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, кольца баскетбольные, мяч баскетбольный массовый, мяч баскетбольный для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

#### **Гимнастика**

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических, коврик гимнастический, палка гимнастическая, обруч гимнастический, скакалка гимнастическая.

#### **Легкая атлетика**

Стойки поворотные, флажки, секундомер, эстафетная палочка, рулетка.

#### **Общefизическая подготовка**

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, турник, комплект гантелей обрeзиненных, комплект медболов.

#### **Прочее**

Аптечка медицинская, сетка заградительная

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В. И. Лях. М.: Просвещение, 2024 г.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст:

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1905554> (дата обращения: 14.09.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10—11-е классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. — 6-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2022. — 158 с. — ISBN 978-5-09-094658-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334511> (дата обращения: 14.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Лях, В. И. Физическая культура: 10—11-е классы: базовый уровень учебник / В. И. Лях. — 11-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 271 с. — ISBN 978-5-09-103628-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334643> (дата обращения: 14.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие/ А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
2. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
3. Глек И.В., Чернышев П. А., Викирчук М.И, Виноградов А.С.; под редакцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
4. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
5. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. - Казань: Казан, ун-т, 2020. - 70 с.
1. 6. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
7. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019).
8. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.
9. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные

правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. - Москва: Спорт, 2018.

10. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО./ Р.А. Федонов  
Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.

11. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. —  
Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни» Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограммы Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
Умения: -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 специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося

	Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	Дифференцированный зачет
--	--	--------------------------

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 47 – 22 - 24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения»

Рег.№ 47

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения**  
**для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 47 - 22 -23	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ</b> <b>РП 47 – 22 - 24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения»

Рабочая программа учебной дисциплины Психология общения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального звена для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565).

Примерной рабочей программы учебной дисциплины «ОГСЭ.05 Психология общения»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:  
 Киринская А.В. преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины
  - 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Основные печатные издания
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

## 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины 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 1-11.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки персонала).

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	- 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 -приемы саморегуляции в процессе общения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<i>Итоговая аттестация</i>	<i>в форме текущего контроля</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Психология общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Понятия, сущность, средства, стратегия, тактика и виды общения.</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 1</b>	<b>Понятия, сущность общения</b>	<b>2</b>	ОК 01-02
<b>Тема 1.1.</b> Сущность, цели, структура и уровни общения.	<b>Содержание учебного материала</b> Определение психологии общения. Сущность общения, состоящая из нескольких процессов. Предмет, задачи психологии общения. Функции общения. Коммуникативная, интерактивная, перцептивная сторона общения. Средства, потребности, мотивация и цели общения.	2	
<b>Тема 2</b>	<b>Средства общения</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Вербальные и невербальные средства общения	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие вербальных и невербальных средств общения. Раскрытие сущности вербального и невербального общения. Понятие речь, язык, жесты, мимика, поза.	2	ОК 02,06,08
<b>Тема 2.2.</b> Основы стрессоустойчивости-понятие, особенности формирования.	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие стрессоустойчивости – значение, пути формирования (тестирование на уровень стрессоустойчивости). Стрессовые ситуации и работа с ними. Техники релаксации	4	ОК 02,03,06,07,08
<b>Тема 3.</b>	<b>Индивидуальные особенности личности в процессе общения</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Общение и индивидуальные особенности личности	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие темперамента, свойства нервных процессов. Общение и темперамент. Определение типа темперамента и его влияние на особенности межличностного взаимодействие.	2	ОК 02-06,
	Общение и характер человека	2	

<b>Тема 4.</b>	<b>Стратегия, тактика и виды общения</b>	<b>6</b>	ОК 04,05,09
<b>Тема 4.1.</b> Стратегия, тактика и виды общения	<b>Содержание учебного материала</b> Виды тактик общения: формальная, неформальная, примитивная, выбор ролей, деловая, духовная, межличностная, манипулятивная, светская. «Эффективное общение». Основные понятия, виды общения: межличностное, межперсонное, ролевое, доверительное, конфликтное, личностное, деловое, прямое, опосредованное, законное, не законное, кратковременное, длительное.	4	
<b>Тема 4.2.</b> Роли и ролевые ожидания в общении	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №6.</b> Понятие социальной роли, виды социальных взаимодействий. Ролевые ожидания. Ролевой конфликт. Коммуникативные позиции и роли. Формирование навыков социального взаимодействия.	2	ОК 03-04,50, 08
<b>Раздел 2.</b>	<b>Общение как коммуникация. Деловое общение. Конфликты в общении.</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 5</b>	<b>Общение как коммуникация</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Основные понятия, элементы, функции и структура коммуникаций	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: коммуникации, элементы коммуникации: субъект, объект, само сообщение, средства пересылки сообщения, канал связи, результат. Отличие понятий «коммуникация» и «общение». Схема коммуникаций. Коммуникативная компетентность. Функции коммуникаций.	2	ОК 01,02,05-06,08,09
<b>Тема 5.2.</b> Барьеры коммуникаций	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: ошибки, которые возникают в процессе коммуникаций. Группы ошибок в коммуникациях. Факторы, отрицательно влияющие на передачу информации и общение.	2	ОК 06,07,08,09
<b>Тема 6</b>	<b>Деловое общение</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Понятие, структура делового общения	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: деловое общение. Деловая беседа: особенности, правила, принципы. Функции деловой беседы. Структура деловой беседы. Стратегические принципы делового общения.	2	ОК 01-02, 06
<b>Тема 6.2.</b> Влияние имиджа на эффективность коммуникаций	<b>Содержание учебного материала</b> Имидж – определение, значение. Функции имиджа. Влияние имиджа на эффективность коммуникаций. Понятие делового этикета и dress-code как составляющего делового этикета.	2	ОК 01-02
<b>Тема 7</b>	<b>Конфликты в общении</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Причины и выявление конфликтности, агрессивности, типов реагирования в конфликтах.	4	ОК 01-02

Основные понятия конфликта и толерантности.	Основные понятия: конфликт и толерантность, отличие этих понятий и их особенности. Структура и участники конфликта. Мотивы сторон в конфликте. Основные понятия: причины конфликтов. Виды конфликтов и способы их разрешения. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Последствия конфликтов.		
	Управление и урегулирование конфликтов.	2	
	Обобщение изученного материала.	2	
		<b>Всего:</b>	<b>32</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

#### **3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия:**

- учебного кабинета оснащенный оборудованием: рабочий стол преподавателя, доска, методический шкаф, стулья, рабочие столы для обучающихся;
- технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства, осветительные приборы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управление. Ростов на Дону: Феникс. 2019. – 416с.
2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. М.: Академия, 2018 – 192 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Разомазова, А. Л. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / А. Л. Разомазова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2022. — 67 с. — ISBN 978-5-00175-122-9, 978-5-4488-1521-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/121372> (дата обращения: 26.06.2023).
2. Пшеничнова, Л. М. Психология общения: учебное пособие / Л. М. Пшеничнова, Г. Г. Ротарь. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-385-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88432> (дата обращения: 26.06.2023).

##### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Морозов А.В. Деловая психология. М.: Союз. 2007. – 576с.
2. Лавренко В.Н. Психология общения. М.: Юрайт, 2019 – 350 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки результатов обучения</i>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности;</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии при работе с текстами профессиональной направленности;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития на основе работы с текстами психологической направленности;</li> <li>- самостоятельный выбор тем и подготовка сообщений для углубления знаний по дисциплине.;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности на основе работы с текстами психологической направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опрос в ходе практических занятий по темам;</li> <li>- тестирование, письменные работы в ходе практических занятий;</li> <li>- наблюдения и беседы в ходе практических занятий, при выполнении практических заданий и решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ и рекомендации по написанию рефератов с использованием ИКТ и их защита;</li> <li>- устный или письменный опрос в ходе практических занятий</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии при работе с текстами психологической направленности;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опрос в ходе практических занятий по темам;</li> <li>- тестирование, письменные работы в ходе практических занятий;</li> <li>- анализ и рекомендации по подготовке и проведении защиты проектов (реализация методов личностно-ориентированного обучения);</li> <li>- Наблюдения и беседы в ходе практических занятий, при выполнении заданий и решения ситуационных задач;</li> <li>- анализ, дача рекомендаций по разработке планов учебных проектов по формированию и</li> </ul>

<i><b>Результаты обучения</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>	<i><b>Методы оценки результатов обучения</b></i>
	<p>профессиональных задач, профессионального и личностного развития на основе работы с текстами психологической направленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений использования прикладных компьютерных программ при выполнении; реферативной работы;</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе практических занятий;</li> <li>- проявление ответственности за работу в группе;</li> <li>- самостоятельный выбор тем и подготовка сообщений для углубления знаний по дисциплине.</li> </ul>	<p>обмену знаниями с использованием ИКТ и их защита;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный, фронтальный или письменный опрос в ходе практических занятий</li> </ul>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 48/1-20-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 06 «Русский язык и культура речи»

Рег.№ 48/1

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06**  
**«РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 8
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024г.
РП 48/1-20-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 48/1 -20-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 06 «Русский язык и культура речи»

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» разработана на основе рекомендаций работодателей.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Трунякова Е.В., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО:

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является вариативной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания ОК.04, 05,09, ПК 6.5.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></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</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 номах 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</p>

	<p>воображение, быть инициативным.</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации</li> </ul>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <p>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>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><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>а) <b>общение:</b></p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные</p>	<p>сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из 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;</p> <p>сформировать ценностное отношение к русскому языку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать знания 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;</li> </ul>

	<p>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>тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов)</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области ценности научного познания:  сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  б) 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;</p>	<p>- 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;  сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;  - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений</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>распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка;</p> <p>совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>-владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>- аргументированно вести диалог, умение смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания;</p> <p>- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Итоговая аттестация в форме текущего контроля</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык и культура речи».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций формированию которых соответствует элемент программ
1	2	3	4
<b>Раздел №1.</b> <b>Язык и речь. Фонетика и орфоэпия. Лексика и фразеология. Словообразование.</b>		<b>18</b>	
<b>Общие сведения о языке.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<i>ОК 4, ОК 5, ОК 9</i>
	<b>1.1.</b> Язык и речь. Основные единицы языка. Понятие о литературном языке и литературной норме. Составить диалог в письменной форме по вопросу трудоустройства.	2	
<b>Тема №1.</b> <b>Фонетика и орфоэпия.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<i>ОК 4, ОК 5</i>
	<b>1.2</b> Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения. Орфоэпия, грамматических форм и отдельных слов. Произношение заимствованных слов. Фонетические средства речевой выразительности: ассонанс, аллитерация.	2	
	<b>1.3</b> <b>Практическое занятие №1.</b> Нормы ударения. Орфоэпия грамматических форм и отдельных слов.	2	
	<b>1.4.</b> Слово, его лексическое значение. Лексические единицы русского языка. Употребление паронимов, синонимов и антонимов. Фразеология.	2	<i>ОК 4, ОК 5, ОК 9</i> <i>ПК 6.5</i>
<b>Тема №2.</b> <b>Лексика и фразеология.</b>	<b>1.5.</b> Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии. Употребление профессиональной лексики и научных терминов.	2	
	<b>1.6.</b> Лексические ошибки и их исправление (плеоназм, тавтология, избыточные слова в тексте). Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление.	2	
	<b>1.7. Практическое занятие №2.</b> Лексические ошибки и их исправление.	2	
	<b>1.8.</b> Способы словообразования Особенности словообразования и употребление профессиональной лексики и терминов.	2	<i>ОК 4, ОК 5, ОК 9</i> <i>ПК 6.5</i>
	<b>1.9. Контрольная работа №1.</b>	2	
<b>Раздел №2.</b> <b>Части речи. Синтаксис. Нормы русского правописания. Текст. Стили речи.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема №4.</b> <b>Части речи.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<i>ОК 5</i>
	<b>2.1.</b> Самостоятельные и служебные части речи. Нормативное употребление форм слова.	2	
	<b>2.2.</b> Ошибки в образовании форм слова. <b>2.3. Практическое занятие №3.</b> Нормативное употребление форм различных частей речи.	2	
<b>Тема №5.</b> <b>Синтаксис.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<i>ОК 4, ОК 5</i>
	<b>2.4.</b> Основные синтаксические единицы: словосочетание и предложение.	2	

	Простое, осложненное, сложносочиненное, сложноподчиненное и бессоюзное сложные предложения.		
	<b>2.5. Практическое занятие №4.</b> Стилистические возможности синтаксиса.	2	
	<b>2.6.</b> Выразительные возможности русского синтаксиса.	2	
	Синтаксическая синонимия.		
<b>Тема №6. Нормы русского правописания.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<i>ОК 4, ОК 5</i>
	<b>2.7.</b> Принципы русской орфографии и пунктуации.	2	
	Способы оформления чужой речи. Цитирование.		
<b>Тема 7. Текст. Стили речи.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<i>ОК 4, ОК 5, ОК 9</i>
	<b>2.8. Практическое занятие №5.</b> Написание деловых бумаг	2	<i>ПК 6.5</i>
	<b>2.9. Контрольная работа №2.</b>	2	
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- рабочим местом студента по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- комплектами учебных пособий по русскому языку и литературе;
- экранно-звуковыми пособиями;
- наглядными пособиями;

техническими средствами обучения:

- компьютером с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектором;
- комплектом технической документации, инструкциями по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования/Е. С. Антонова, Т.М. Воителева. – 18-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

2. Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь: учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования / В. Д. Черняк [и др.]; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Лекант, П. А. Русский язык : справочник для среднего профессионального образования / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов ; под редакцией П. А. Леканта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

2. Елисеева, М. Б. Справочник по орфографии и пунктуации : практическое пособие / М. Б. Елисеева, Б. М. Шульман, Е. Г. Ковалевская. — 5-е изд., испр. и

доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

www.tepka.ru

www.audiodom.net

www.gramota.ru

#### 4. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> – владеть культурой общения в бытовой, учебной, официально-деловой и социокультурной сферах; – владеть понятием фонемы, фонетическими средствами выразительности; – различать элементы нормированной и ненормированной речи; – создавать тексты в устной и Текущий контроль: -тестирование; -устный опрос; -письменный опрос; -защита сообщений, докладов; -защита отчетов по выполнению самостоятельной работы письменной форме; – владеть системой норм русского литературного языка; – пользоваться словарями русского языка (орфографическими, орфоэпическими, словарями трудностей, толковыми, фразеологическими, этимологическими, устаревших слов русского языка и др.) – правильно образовывать основные синтаксические единицы; – пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов официально-делового, учебно-научного стилей; – различать тексты по их принадлежности к	Качественное и своевременное выполнение учебных заданий по дисциплине. Рациональность распределения времени на выполнение задания. Продуктивность поиска анализа и оценки информации. Целесообразность использования информационно-коммуникационных технологий для выполнения профессиональных задач. Эффективность работы в микрогруппе. Своевременность и динамика профессионального и личностного развития, планирования самообразования.	Текущий контроль: - тестирование; -устный опрос; -письменный опрос; -защита сообщений, докладов; - защита отчетов по выполнению самостоятельной работы Итоговый контроль: текущий контроль.

<p>стилям; – анализировать свою и чужую речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; продуцировать разные типы речи, создавать тексты учебно-научного и официально-делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки.</p> <p><b>Знания:</b> – различия между языком и речью, функции языка; – признаки литературного языка и типы речевой нормы; – основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учёт коммуникативного компонента); – орфоэпические нормы, особенности русского ударения и произношения; фонетические средства речевой выразительности; – лексические и фразеологические единицы языка, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии; – нормы словоупотребления; – отличие и функции служебных и самостоятельных частей речи; – основные синтаксические единицы, синтаксические нормы; – понимать смысловозначительную роль орфографии и знаков препинания; – принципы русской орфографии и пунктуации; – функциональные стили литературного языка; – структуру текста; – функционально-смысловые типы речи.</p>		
---	--	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ РП 48-26-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Химия»

Рег.№ 48

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины ЕН. 01. Химия**  
**по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 48-26-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 48-26-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины «Химия ЕН.01»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (в ред. Приказа Минпросвещения России от № 747 от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Примерной рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01. «Химия»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Доценко Е. М., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
  - 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Основные печатные издания.
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью естественно-научного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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	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, термодинамические уравнения; –характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; –свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; –дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; –роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; –основы аналитической химии; –основные методы классического количественного и физико-химического анализа; –назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; –методы и технику выполнения химических анализов; –приемы безопасной работы в химической лаборатории

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>126</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная подготовка (всего)</b>	<b>126</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	90
лабораторные занятия	24
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
<b>Итоговая аттестация по дисциплине в форме</b>	<b>диф. зачет</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Химия

Наименование разделов тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> <b>Тема 1.1.</b> Качественный анализ. Классификация катионов и анионов.	<b>Содержание учебного материала.</b> 1-2. Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	4	ОК 01, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09
	<b>Содержание учебного материала.</b> 3-4. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. 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. Произведение растворимости, условия образования осадков.	4	
	<b>5. Практическая работа №1.</b> Решение задач на правило произведения растворимости.	2	ОК04, ОК06
	<b>6. Лабораторная работа №1</b> Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы.	2	
	<b>7.Лабораторная работа №2</b> Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.	2	
	<b>Содержание учебного материала.</b> 8-10. Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	6	ОК05, ОК07, ОК09 ПК 3.3
	<b>11. Лабораторная работа №3</b> Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы.	2	ОК04, ОК06 ПК 3.3
	<b>12. Лабораторная работа №4.</b> Анализ смеси катионов третьей аналитической группы.	2	
	<b>Содержание учебного материала.</b> 13. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп.	2	ОК01-ОК03, ОК05, ОК07, ОК09
	<b>14.Лабораторная работа № 5</b> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп	2	ОК04, ОК06 ПК 3.3
<b>15. Лабораторная работа № 6.</b> Анализ сухой соли.	2		

<b>Тема 1.2.</b> Количественный анализ. Методы количественного анализа	<b>16-17.</b> Понятие, сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	4	ОК 01-ОК 03, ОК05
	<b>18. Практическая работа №2.</b> Вычисления в весовом анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	2	ПК 3.3
	<b>Содержание учебного материала.</b> 19-22. Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.	8	ОК04, ОК06 ОК04, ОК06
	<b>23. Практическая работа №3.</b> Вычисления в объемном анализе. Определение нормальности и титра раствора	2	ПК 2.2 ПК 4.2-4.4
	<b>24.Лабораторная работа №7.</b> Приготовление рабочего раствора щелочи и установление нормальной концентрации	2	
	<b>25.Лабораторная работа №8</b> Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	
	<b>Содержание учебного материала.</b> 26-27. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность.	4	
	<b>28. Лабораторная работа №9.</b> Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	
	<b>29.Лабораторная работа №10</b> Определение содержания железа в соли Мора.	2	
	<b>Содержание учебного материала.</b> 30 -31. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	4	
	<b>32.Лабораторная работа №11.</b> Определение качественного и количественного содержания жира в молоке	2	
<b>Тема 1.3.</b> Физико-химические методы анализа	<b>Содержание учебного материала.</b> 33 -38. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	9	ОК 01-ОК03, ПК2.2, 3.3, 4.2.-4.4
	<b>Контрольная работа по разделу 1.</b>	1	
<b>Раздел 2.</b> <b>Тема 2.1.</b> Основные понятия и законы термодинамики	<b>Содержание учебного материала.</b> 39. Основные понятия термодинамики. Законы термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания	2	ОК 01-ОК03, ОК05, ОК07, ОК09
	<b>40. Практическая работа № 4.</b> Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса.	2	

Термохимия.			
<b>Тема 2.2.</b> Агрегатные состояния веществ, их характеристика.	<b>41.</b> Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	2	ОК 01-ОК03 ПК 1.2.– 1.3. ПК 2.2.- 2.4. ПК 3.2.
	<b>42.</b> 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	2	
	<b>43.</b> Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Химическая кинетика и катализ.	<b>44.</b> Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	ОК 01-ОК03 ПК 3.2.
	<b>45.</b> Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Свойства растворов.	<b>46.</b> Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды.	2	ПК 1.2. ПК 4.4.- 4.5.
	<b>47.</b> 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	2	
	<b>48.</b> Давление пара растворителя над раствором. Первый закон Рауля. Температура замерзания и кипения разбавленных растворов неэлектролитов. Второй закон Рауля. Значение температуры кипения и замерзания при производстве и хранении питания.	2	
	<b>49. Практическая работа № 5.</b> Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2	
<b>Тема 2.5.</b> Поверхностные явления.	<b>Содержание учебного материала.</b> <b>50.</b> Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ - твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Ионнообменная адсорбция.	2	ПК 1.2. ПК 5.4.-5.5.
	<b>Содержание учебного материала.</b> <b>51.</b> Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	

<p><b>Раздел 3.</b> <b>Тема 3.1.</b> Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b> <b>52.</b> 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 питания</p>	2	ПК 2.5. ПК 4.6, ПК 5.5.
<p><b>Тема 3.2.</b> Коллоидные растворы.</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b> <b>53.</b> Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведения приготовления различных блюд и соусов.</p>	2	ПК 2.3. ПК 3.2.
	<p><b>54. Практическая работа № 6.</b> Составление формул и схем строения мицелл.</p>	2	
	<p><b>55. Лабораторная работа № 12.</b> Получение коллоидных растворов. Определение порога коагуляции гидроксида железа (III).</p>	2	
<p><b>Тема 3.3.</b> Грубодисперсные системы.</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b> <b>56-59.</b> Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведения приготовления различных блюд и соусов.</p>	8	ПК 2.3. ПК 3.2.
<p><b>Тема 3.4.</b> Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. ВМС.</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b> <b>60-63.</b> Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.</p>	7	ПК 2.3. ПК 3.2.
	<p><b>Контрольная работа по разделу.</b></p>	1	
<p><b>Всего:</b></p>		<b>126</b>	
<p><b>Из них:</b></p>	<p><b>Аудиторные занятия</b></p>	<b>90</b>	
	<p><b>Лабораторно-практические занятия</b></p>	<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории химии.

**Оборудование учебного кабинета:** учебные столы, стулья, технические и аналитические весы, сушильный шкаф, муфельная печь, химические реактивы, химическая посуда, плакаты по темам, методические инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.

**Технические средства обучения:** аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства, осветительные приборы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Саенко. О.Е. Аналитическая химия: учебник для средних специальных учебных заведений, / О.Е. Саенко - Изд. 3 - Ростов н/Д: «Феникс», 2021. - 287с.
2. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - Москва: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с
3. Е.Н.Дорохова, Г.В. Прохорова «Задачи и вопросы по аналитической химии», М: «Мир», 2015г
4. Хаханина, Т. И. Аналитическая химия: учебник и практикум - 4-е изд., перераб. и доп.- М.: Юрайт, 2017.- 394 с.-

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [www.hemi.nsu.ru](http://www.hemi.nsu.ru)
2. Химический факультет ЮФУ [ru.wikipedia.org/wiki](http://ru.wikipedia.org/wiki)
3. [www.xenoid.ru/adverts/chem\\_books.ph...](http://www.xenoid.ru/adverts/chem_books.ph...)
4. [ww.chemy.info/reshenie\\_kolloidnoj](http://ww.chemy.info/reshenie_kolloidnoj)
5. [old.rsmu.ru/deps/caf\\_chemistry/ru/c...](http://old.rsmu.ru/deps/caf_chemistry/ru/c...)
6. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

##### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Глинка, Л. Н. Практикум по общей химии: учеб. пособие.- М. : Юрайт, 2016.- 186 с.
2. Глинка, Н. Л. Задачи и упражнения по общей химии : учеб. - практическое пособие.-14-е изд.- М. : Юрайт. 2016.- 236 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ЕН.01 Химия осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и законы химии;</li> <li>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>-понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>-тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции;</li> <li>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>-основы аналитической химии;</li> <li>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>-методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</li> <li>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</li> <li>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</li> <li>-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции</li> <li>-использовать лабораторную посуду и оборудование</li> <li>-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</li> <li>-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</li> <li>-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, 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 и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</p>
--	--	---

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 49 - 26-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Рег.№ 49

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования**  
**по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 49-26-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 49-26-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Примерной рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Босенко В.В., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
  - 1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения
    - 3.2.1. Основные печатные издания
    - 3.2.2. Основные электронные издания.
    - 3.2.3. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

## 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебная дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» является обязательной частью 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 01-09

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Умения	Знания
ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать представление: о взаимосвязи организмов и среды обитания; об условиях устойчивого состояния экосистем и причинах возникновения экологического кризиса; о природных ресурсах России и мониторинге окружающей среды; об экологических принципах рационального природопользования</li> <li>- определять актуальность ситуации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстроить решения профессионального и личностного развития; нести ответственность в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- использовать современную научную и профессиональную терминологию, умело использовать ее для профессионального развития и самообразования;</li> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовые вопросы экологической безопасности;</li> <li>- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек-общество-природа»;</li> <li>- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
в том числе практической подготовки:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме текущего контроля	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы	
		Очная форма обучения	
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экология и природопользование.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Современное состояние окружающей среды в России. Антропогенное воздействие на природу. Экологические кризисы и катастрофы</b>	Экологически неблагоприятные регионы России, причины. Карта загрязнения Ростовской области. Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу. Понятие «Охраны природы» и ее составляющие. Локальные, региональные и глобальные проблемы экологии. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Определение экологического кризиса. Основные причины экологического кризиса. Прогнозирование. Определение экологической катастрофы. Причины и виды катастроф.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
<b>Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды.</b>	Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводство природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
	Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. Определение понятия «Природопользования» основные аспекты охраны природы. Принципы и правила охраны природы. Ресурсные циклы. Система управления отходами.	2	
	Определение понятия «Мониторинг окружающей среды».	2	

<b>Тема 1.3. Мониторинг окружающей среды.</b>	Виды мониторинга. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы, гидросферы, земельных ресурсов.		ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
	Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдения за факторами воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.	2	
<b>Тема 1.4. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах.</b>	Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов, степени загрязнения. Классификация загрязняющих веществ. Шумовое, электромагнитное, световое, радиоактивное загрязнение окружающей среды. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
<b>Раздел 2. Охрана окружающей среды.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1. Рациональное использование и охрана атмосферы.</b>	Строение и газовый состав атмосферы. Баланс газов в атмосфере. Последствие загрязнения и нарушение газового баланса атмосферы. Химические и фотохимические превращения вредных веществ в атмосфере. Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха: очистные фильтры, безотходные технологии, защита от выхлопных газов автомобилей, озеленение городов и промышленных центров.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
<b>Тема 2.2. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.</b>	Природная вода и ее распространение. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
	Рациональное использование подземных вод. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения.	2	
<b>Тема 2.3. Рациональное использование и охрана недр.</b>	Полезные ископаемые и их распространение. Распространение и запасы минерального сырья в мире. Минерально-сырьевые ресурсы России. Использование недр человека. Исчерпаемость минеральных ресурсов. Основные направления по использованию и охране недр. Охрана природных комплексов при разработке минеральных ресурсов. Рекультивация и восстановление земель.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5

<b>Тема 2.4. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов.</b>	Почва, ее состав и строение. Роль в круговороте веществ в природе. Хозяйственное значение почв.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
	Естественное и ускоренное эрозия почв. Система мероприятий по защите земель от эрозии. Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране.	2	
<b>Раздел 3. Мероприятия по защите планеты.</b>		12	
<b>Тема 3.1. Охрана ландшафтов.</b>	Охрана ландшафтов. Их классификация. Особо охраняемые территории. Антропогенные формы ландшафта, их охрана.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
<b>Тема 3.2. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.</b>	Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
	Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	2	
	Федеральные органы власти, отвечающие за рациональное природопользование. Организация рационального природопользования в России.	2	
<b>Тема 3.3. Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания.</b>	Правовые основы охраны атмосферы, гидросферы, недр, земель, растительного и животного мира, ландшафтов.	2	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1.-2.3; ПК 3.1.-3.5
<b>Тема 3.4. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.</b>	История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы.	2	
	<b>Всего:</b>	36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет: Экологические основы природопользования, оснащенный оборудованием: рабочий стол преподавателя, доска, методический шкаф, стулья, рабочие столы для обучающихся;

Техническими средствами обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства, осветительные приборы

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования /В.М.Константинов, Ю.Б. Челидзе. - Москва: Академия, 2023.-325
2. Экологические основы природопользования/ Н.Ю.Полошнова, Ю.Г. Имескенова, В.Ю. Татарникова. - Санкт- Петербург: Лань, 2021.-100с
3. Короткий, Л. М. Экологические основы природопользования: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Короткий, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 374 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10303-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/442487>

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10302-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/475572>
- 2.Хван, Т. А. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 253 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-05092-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: 469436(дата обращения 31.10.2021)

3. 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, 2019. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05803-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/441220>

4. Экология [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2019

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. Е. Кондратьева [и др.]; под редакцией О. Е. Кондратьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01077-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/429392>

<http://ecologysite.ru/> - каталог экологических сайтов

<http://www.ecoculture.ru/> - сайт экологического просвещения

<http://www.ecocommunity.ru/> - информационный сайт, освещающий проблемы экологии России

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>знать:</b> -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет

<p>-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.</p>		
<p><b>Уметь:</b>  -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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий</p>	<p>- активность на занятиях в группах;  - верное выполнение задания и формулирование ответа;  - дифференцированный зачет</p>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 50- 29-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Рег.№ 50

Экз.№ 1

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 50- 29-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

 <b>НКПТиУ</b> <b>РП 50- 29-24</b>	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утверждена приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 приказ № 1565)

Примерной программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

#### **Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

#### **Разработчики:**

Плешакова О.А., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины
  - 1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2 Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1 Основные печатные издания
    - 3.2.2 Основные электронные издания
    - 3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации и профессиональной подготовки поваров, кондитеров, техников-технологов.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1- 5.2 ПК 6.1- 6.5 ОК 01-09	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	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;

	<p>микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для 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 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	84
в том числе:	
теоретическое обучение	36
Лабораторно-практические занятия	26
самостоятельная работа	10
консультации	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	8

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел I. Основы микробиологии</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1. Морфология микроорганизмов</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		
	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. Классификация микроорганизмов. Бактерии, плесневые грибы, дрожжи: строение клетки, форма Полезна и вредная роль при производстве и хранении пищевых продуктов.	2	ОК 01-07, 09
	<b>2.Практическое занятие № 1.</b> Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования.	2	
	<b>3.Практическое занятие №2</b> Микрокопирование микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей	2	
	<b>4.Практическое занятие №3</b> Выращивание микроорганизмов на различных питательных средах.	2	ОК 01-07, 09
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка рефератов и докладов. 1. <i>Подготовка докладов:</i> -«Жизнь и деятельность А. Левенгука»; -«Луи Пастер – основатель микробиологии»; -«Научные открытия И. И. Мечникова»; -«Многоликие вирусы»; -«Таинственный мир грибов».	1	ОК 01-07, 09

	<p>2. <i>Подготовить реферат:</i>  -«Краткий очерк развития микробиологии»;  -«Микробы от вулканов до ледников».</p> <p>3. <i>Подготовить отчет по лабораторной работе.</i></p>		
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		
	<u>1.Химический состав клетки микробные клетки. Ферменты микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности</u>	2	
	<u>2.Питание и дыхание микроорганизмов: сущность, назначение, понятие о плазмолизе, тургором давления.</u>	2	
	<b><i>Самостоятельная работа</i></b> 1. <i>Подготовить рефераты:</i> -«Бактерии – хищники»; -«Грибные диковинки». 2. <i>Подготовить сообщение:</i> -«Загадки «серой» плесени». 3. <i>Подготовить отчет по лаб. работе.</i>	1	ОК 01-07, 09 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
Тема 1.3. Влияние физических, химических, биологических факторов на микроорганизмы	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		
	Основные факторы внешней среды влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышение концентрации химических веществ и реакция среды.	2	
	Распространение микробов в природе.характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		ОК 01-07, 09
	<b><i>Практическое занятие № 4.</i></b> Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, одежды, инвентаря, оборудования. <b><i>Самостоятельная работа</i></b> 1. <i>Подготовить сообщения:</i> -«Как «дружат» бактерии и растения?»; -«Загадка фотобактерий»; -«Спорынья – причина «злых корчей»»; 2. <i>Подготовить отчет по лабораторной работе.</i>	2	
Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические пока-затели	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		
	<b><i>Патогенные микроорганизмы:</i></b> понятие, свойства. Инфекции: понятие, источники. Пути передачи инфекции. Иммуниетет , его виды.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5
	<b><i>Практическое занятие №5</i></b>	2	ПК 2.1-2.8

<b>безопасности пищевых продуктов</b>	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. <i>Подготовить реферат:</i> -«Коварство дизентерийной амебы». 2. <i>Подготовить сообщения:</i> -«Значение и польза кишечной палочки»; -«Микрофлора полость рта человека».	1	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	2	
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>			
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, их физиологическое значение в питании, биологическая ценность, нормы потребления	2	ОК0 1-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	Витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода, физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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	
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8

	<b>Практическое занятие №7</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	<b>Самостоятельная работа по теме</b> - подготовка сообщения по теме «Вкус и вкусность пищи» - подготовка реферата по теме «Физиологические часы организма и режим питания» - конспект по теме «Требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей, подростков, взрослых и пожилых людей» - подготовка отчетов по практическим занятиям	1	
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма	2	ОК 01-07, 09 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
	<b>Практическое занятие №8</b> Определение энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
	<b>Практическое занятие №9</b> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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	
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	ОК 01-07,0 9 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

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	
<b>Раздел III Гигиена и санитария в организациях питания</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Производственная гигиена:</b> санитарная одежда, медицинский осмотр и медицинское обслуживание. Уход за кожей тела, полости рта, требования к чистоте рук.	2	ОК 01-07, 09 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
	Пищевые заболевания микробного происхождения классификация заболеваний, причины возникновения, меры профилактики Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Пищевые отравления немикробного происхождения, причины возникновения, профилактик. Гельминтозы, способы заражения, меры профилактики.	2	
	<b>Практическое занятие №10</b> Анализ материалов, расследование пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	ОК 01-07, 09
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. <i>Подготовить рефераты:</i> -«Эпидемиологическое значение бациллоносительства персонала предприятий общественного питания». 2. -«Личная гигиена работников общественного питания»	1	
<b>Тема 3.2. Санитарно-гигиенические</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8

<b>требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и планировке организаций питания. Гигиенические требования к освещению, водоснабжению. Нормативные требования к качеству питьевой воды.	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		ПК 6.1
	<b>Практическое занятие № 11</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> - по имеющимся материалам эпидемиологических исследований конкретных случаев пищевых отравлений выполнить анализ, сделать выводы и заключения; - разработать мероприятия по предупреждению и развитию пищевых отравлений.	1	
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	ОК 01-70, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	<b>Практическое занятие №12</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6

<b>пищевых продуктов</b>	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	2	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	<i>Практическое занятие №13</i> Санитарная охрана и экспертиза качества пищевых продуктов	2	
<b>Итого:</b>		<b>62</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены оснащенный оборудованием: рабочий стол преподавателя, доска, методический шкаф, стулья, рабочие столы для обучающихся;  
техническими средствами обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства, осветительные приборы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Емцев В. Т. Микробиология [Текст]: учеб. для СПО / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. - 8-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2017. - 446 с
2. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учеб. / Л.В. Мармузова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
3. Мартинчик А. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учеб. / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 352 с.
4. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437132>

ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437766>

ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/447613>

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. 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, 2019. — 233 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/447613>

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, 2019. — 236 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11680-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445889>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки результатов обучения</b>
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования</p>

<p>порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены  работников организации питания;  классификацию моющих  средств, правила их применения,  условия и сроки хранения;  правила проведения  дезинфекции, дезинсекции,  дератизации;  схему микробиологического  контроля;  пищевые вещества и их  значение для организма человека;  суточную норму  потребности человека в  питательных веществах;  основные процессы обмена  веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое  значение, энергетическую и  пищевую ценность различных  продуктов питания;  физико-химические  изменения пищи в процессе  пищеварения;  усвояемость пищи,  влияющие на нее факторы;  нормы и принципы  рационального сбалансированного  питания для различных групп  населения;  назначение диетического  (лечебного) питания,  характеристику диет;  методики составления  рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное  оборудование;  определять основные  группы микроорганизмов;  проводить  микробиологические исследования  и давать оценку полученным  результатам;  обеспечивать выполнение  санитарно-эпидемиологических  требований к процессам  приготовления и реализации блюд,  кулинарных, мучных,  кондитерских изделий, закусок,  напитков;  обеспечивать выполнение</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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка  демонстрируемых умений,  выполняемых действий,  защите отчетов по  практическим занятиям;  - оценка заданий для  самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка  выполнения практических  заданий на зачете</p>

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
--	---	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 51 - 29 - 24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Рег.№ 51

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины**  
**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 6
Рабочая программа ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 51- 29 - 24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж <i>промышленных технологий и управления</i> »
<b>НКПИУ</b> <b>РП 51 - 29 - 24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
 - Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565) и с учётом требований профессиональных стандартов: 33.010

- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н); 33.011

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н); 33.013  
 Профессиональный стандарт Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).

Примерной программы учебной дисциплины ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Абраменко Е.Г., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
  - 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
    - 3.2.1. Основные печатные издания
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09,

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	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 ПК 7.1-7.6 ПК 8.1-8.3  ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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 ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<i>54</i>
в том числе:	
в форме практической подготовки	<i>24</i>

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	54
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
в том числе:	
теоретическое обучение	30
Итоговая аттестация в форме текущего контроля	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел I</b> Основные группы продовольственных товаров			
<b>Тема 1.1</b> Классификация продовольственных товаров	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Маркировка.</p>	2	<p>ОК 01 -09, 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 ПК 7.1-7.5    ПК 8.1-8.3</p>
<b>Тема 1.2.</b> Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.</p>	2	<p>ОК 01 -09, 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 ПК 7.1-7.5    ПК 8.1-8.3</p>
	<p><b>Практические занятия в форме практической подготовки №1</b></p> <p>Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов</p>	2	
<b>Тема 1.3</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки</p>	2	<p>ОК 01 -09, 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 ПК 7.1-7.5    ПК 8.1-8.3</p>
	<p><b>Практические занятия в форме практической подготовки №2 и №3</b></p> <p>1. Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям</p>	4	

	2. Определение товарного сорта, класса макарон и их развариваемости.		
<b>Тема 1.4.</b> Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 -09, 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 ПК 7.1-7.5 ПК 8.1-8.3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.		
<b>Тема 1.5.</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 -09, 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 ПК 7.1-7.5 ПК 8.1-8.3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки №4</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2	
<b>Тема 1.6.</b> Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 -09, 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 ПК 7.1-7.5 ПК 8.1-8.3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2	
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки №5</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	
<b>Тема 1.7.</b> Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 -09, 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 ПК 7.1-7.5 ПК 8.1-8.3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки № 6</b> Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.	2	
<b>Тема 1.8.</b> Товароведная	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 -09, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		

характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5	ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 8.1-8.3
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки № 7</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	4		
<b>Раздел 2</b> Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				
<b>Тема 2.1</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 -09, ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 8.1-8.3
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход. Способы доставки. Виды транспорта. Обязательные товарно-сопроводительные документы. Организация складского и тарного хозяйства			
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки №8 и №9</b> 1. Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания 2. Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве	2 2		
<b>Тема 2.2</b> Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 -09, ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.5	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 8.1-8.3
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.			
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки №10</b> Приемка различных товаров.	2		
<b>Тема 2.3</b> Организация хранения различных видов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 -09, ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-5.6	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4
	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.			

продовольственных товаров	Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении.		ПК 7.1-7.5 ПК 8.1-8.3
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки №10</b> Изучение условий и сроков хранения основных продуктов питания на производстве	2	
<b>Тема 2.4</b> Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	ОК 01 -09, 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 ПК 7.1-7.5 ПК 8.1-8.3
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки №11</b> Изучение и определение формы предоставления и свойств информации пищевых продуктов.	2	
<b>Всего:</b>		<b>54</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютер в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь»;
- 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,
- калькуляторы;

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. М.В. Володина, Т.А. Сипачёва Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учр. СПО – М.: Изд. Центр «Академия», 2018. -192с.

2. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета [Текст]: учеб. / И. И. Потапова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 192 с.: ил. - (Профессиональное образование).

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. 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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>

2. 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, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437799>

### **3.2.3.Дополнительные источники**

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - дополнение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

4. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;

5. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

7. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

8. №2300-1 Закон РФ 07.02.1992 «О защите прав потребителей»;

9. №52-ФЗ Федеральный закон от 12.09.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

10. №29-ФЗ Федеральный закон от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

12. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ № 1515 от 21.09.2020;

13. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

14. №89-ФЗ Федеральный закон от 24.06.1998 «Об отходах производства и потребления»;

15. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

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. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

18. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

19. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b><u>Знание:</u></b> ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p>	<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>- анализ выполнения практических работ;</p> <p>- обобщение выводов;</p> <p>- текущий контроль освоения материала;</p> <p>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

<p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p><b>Умения:</b> определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<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>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 52 - 28 - 24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Рег.№ 52

Экз.№1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины**  
**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**  
**по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024г.
РП 52 - 28 - 24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж <i>промышленных</i> технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 52 - 28 - 24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565), профессиональный стандарт «Повар» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 557) и рекомендациями работодателя.

Примерной программы учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

**Разработчик:**

Федоренко М.С. - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
  - 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

## 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» относится к профессиональному циклу образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	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	<p>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;</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; оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>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.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	28
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	28
Самостоятельная работа	6
Консультации	4
Промежуточная аттестация	8

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч очно	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
<b>Раздел №1 Механическое оборудование</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Введение</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4. ПК 2.1.ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	Задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста-технолога. Основные понятия и определения. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.		
<b>Тема 1.2. Детали машин</b>	Содержание учебного материала	4	
	Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Стандартизация в машиностроении. Классификации деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи: типы передач и их характеристики. Редукторы, их назначение и область использования.		
<b>Тема 1.3 Электросиловые аппараты и электропривод</b>	Содержание учебного материала	2	
	Электрические устройства для включения и выключения электрического оборудования. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты защиты: их типы, устройства и принципы действия.		
<b>Тема 1.4. Общие сведения о механическом оборудовании.</b>	Содержание учебного материала	2	
	Универсальные приводы, их назначение, типы, комплексность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики, преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов		
	<b>Практическое занятие в форме практической подготовки № 1</b> Изучение устройства и принципа действия универсального привода	6	
<b>Тема 1.5. Машины для измельчения и перемешивания</b>	Содержание учебного материала	2	
	Машины для очистки сырых овощей: устройство, принцип работы. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		
	<b>Практическое занятие в форме практической подготовки № 2</b> Изучение устройства и принципа действия машины для очистки сырых овощей	6	
<b>Тема 1.6.</b>	Содержание учебного материала	2	
	Машина для обработки мяса и рыбы, формовки котлет и биточков: устройство, принцип действия, эксплуатация машин.		

<b>Машины для обработки мяса и рыбы</b>	<b>Практическое занятие в форме практической подготовки № 3</b> Изучение устройства и принципа действия машин для формовки котлет и биточков. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практическое занятие в форме практической подготовки № 4</b> Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса и рыбы. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	6	
<b>Тема 1.7. Машины кондитерского цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация машин кондитерского цеха. Просеиватели муки, машины для замеса теста, раскатки теста, взбивании кондитерских смесей.	2	
	<b>Практическое занятие в форме практической подготовки № 5</b> Изучение устройства и принципа работы машин для приготовления теста.	2	
<b>Раздел 2 Тепловое оборудование</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1. Основы теплотехники</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	Основные типы энергоносителей. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы		
<b>Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства</b>	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплогенерирующих устройств. Устройство для преобразования электрической энергии: типы, устройства, достоинства и недостатки.		
<b>Тема 2.3. Классификация и общая характеристика теплового оборудования</b>	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционно - модулированном оборудовании. Приборы контроля и управления.		
<b>Тема 2.4. Варочное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	
	Виды назначения варочных аппаратов. Пищевые котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура. Устройства электрические варочные (УЭВ).		
	<b>Практическое занятие в форме практической подготовки № 6</b> Изучение устройства и принципа действия пищеvarочных котлов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
<b>Тема 2.5. Жарочно-пекарное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	
	Электросковороды, фритюрницы: типы, особенности устройства, принцип действия. Жарочные и пекарные шкафы: типы, устройства, работа и обслуживание. Аппараты с ИК обогревом: грили, тостеры, родстеры, шашлычные. Жарочные аппараты: типы, устройство, работа и обслуживание.		
	<b>Практическое занятие в форме практической подготовки № 7</b> Изучение устройства и принципа действия электрических сковород.		

	<b>Практическое занятие в форме практической подготовки № 8</b> Изучение устройства и принципа работы электрических жарочных шкафов.	2	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Оборудование для</b> <b>раздачи пищи</b>	Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Мармиты, термостаты: предназначение, особенности конструкций, правила эксплуатации. Тепловые шкафы, стойки: предназначение, особенности конструкций, правила эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа	6	
	Консультации	4	
	Экзамен	8	
	<b>Всего:</b>	72	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение организаций питания».

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя 1;
2. Рабочие места для обучающихся 25;
3. Комплект рисунков, схем, таблиц для демонстраций;
4. Комплект учебно-методической документации;
5. Учебные наглядные пособия и презентации по дисциплине (диски, плакаты, слайды, диафильмы);
6. Задания для практических и самостоятельных работ, методические указания по их выполнению и образцы выполненных работ;
7. Учебно-методическая литература;
8. Электронные учебники;

Технические средства обучения:

1. Компьютеры с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор;
2. Комплект оборудования для использования Интернет-ресурсов

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2023.
2. Пасько О. В., Автюхова О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего профессионального образования. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023.
3. Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2023.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.
2. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Чаблин, Б. В., Евдокимов И. А. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023
2. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023
3. Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Зимняков В. М., Поликанов А. В. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, тестирования, устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, презентаций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>- уметь определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;</p> <p>- уметь эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;</p> <p>- уметь производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- уметь выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</p> <p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>- самостоятельный выбор тем и подготовка сообщений для углубления знаний по дисциплине</p> <p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>- демонстрация умений использования прикладных компьютерных программ при выполнении; реферативной работы;</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе практических занятий;</p> <p>- проявление ответственности за работу в группе.</p>	<p>- проведение фронтального опроса, устного и письменного опроса. Письменное тестирование или тестирование с использованием технических средств обучения. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.</p> <p>- опрос в ходе практических занятий по темам;</p> <p>- тестирование, письменные работы в ходе практических занятий;</p> <p>- оценка результатов практических занятий. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.</p> <p>- отчеты ответственных за работу членов команды в ходе практических занятий, при выполнении работ по проектной методике по профилю специальности;</p> <p>- устный или письменный опрос в ходе практических занятий.</p> <p>- опрос в ходе практических занятий по темам;</p> <p>- тестирование, письменные работы в ходе практических занятий;</p> <p>- анализ, дача рекомендаций по подготовке и проведении защиты проектов (реализация методов личностно-ориентированного обучения);</p> <p>- наблюдения и беседы в ходе практических занятий, при выполнении работ.</p>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТИУ РП 53 -29-24	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04«Организация обслуживания»

Рег.№ 53

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ  
ДЕЛО»**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024г.
РП 53 -29-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТИУ РП 53 -29-24	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, профессионального стандарта:

33.013 «Официант/бармен» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «1» декабря 2015 г. № 910н), Регистрационный номер 681,

а также стандартов Чемпионатного движения «Профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»

Примерной программы учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

Разработчик:

Скоба Т.С., к. б. н., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины
  - 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Основные печатные издания
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм для очной формы обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): «Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками» и соответствующих общих (ОК 1 – ОК 9)

Профессиональных компетенций (ПК 2.2-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.2-5.6; ПК 6.3-6.4):

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям официант, бармен в рамках специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Требование к уровню образования: среднее полное общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях официант, бармен.

## **1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- 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;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- 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;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанный этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

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

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- 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;
- 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.

Содержание учебной дисциплины состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций. Дескрипторы сформированности компетенций по разделам учебной дисциплины.

Код ПК, ОК,	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ПК 6.3. ПК 6.4.	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
	<p>Описывать значимость своей специальности.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>

	<p>(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</p>	<p>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</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;</li> <li>- организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</li> <li>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> </ul> </li> <li>- рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;</li> <li>- вести учет реализованной горячей кулинарной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;;</li> <li>- правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>правила общения с потребителями;</li> <li>базовый словарный запас на иностранном</li> </ul>
	<p>продукции с прилавка/раздачи;  - поддерживать визуальный</p>	<p>языке;  техника общения,</p>

	контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	ориентированная на потребителя
--	--	--------------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП. 04 «Организация обслуживания» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	68
в том числе:	
в форме практической подготовки	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрены)	24
практические занятия	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа (если предусмотрено)	6
Консультации	4
<b>Промежуточная аттестация Экзамен</b>	8

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды общих и профессиональных компетенций
1	2	3	
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2	ОК 01-06; ОК 08-09 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
Экскурсия на действующие предприятия общественного питания с целью ознакомления со спектром и уровнем оказываемых услуг населению.	4		
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Торговые помещения организаций питания</b>	Торговые помещения предприятий общественного питания, виды, характеристика, назначение. Интерьер и концептуальные решения.	2	ОК 01-06; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной; взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, приборов, столового белья. Работа с подносом.	2	ОК 01-06; ОК 08-09 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.4
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды, столовых приборов и белья по назначению	2	
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Подготовительный этап обслуживания. Правила работы с подносом, текстилем, посудой, приборами.	2	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню, карты вин и коктейлей	2	ОК 01-06; ОК 08-09 ПК 2.2-2.8

			ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Последовательность выполняемых действий	2	ОК 01-06; ОК 08-09 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Общие правила сервировки стола. Работа с текстилем. Сервировка стола для различных форм и методов обслуживания, приемов пищи. Сервис напитков	2	ОК 01-06; ОК 08-09 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в	2	

	соответствии с заказом		
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд	2	
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка, подачи вин, шампанского, исполнительной сервировке столов.	2	
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский, европейский. Комбинированный метод подачи блюд	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Тренинг по отработке приемов расчета с гостями.	2	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	ОК 01-06; ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах и приемах.	2	
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Специальные формы обслуживания. Обслуживание по типу Шведского стола. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Кейтеринг.	2	ОК 01-06; ПК 2.2-2.8

			ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
<b>Итого</b>		<b>50</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>8</b>	
<b>Всего</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «Организация обслуживания»

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебный полигон по компетенции «Поварское дело».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета Технологического оборудования учебного полигона:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории обслуживания и организации рабочего места официанта/ бармена. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Оборудование **Учебного полигона** и его рабочих мест:

1. Часы настенные	шт.	1
2. Стол 1 (прямоугольный) банкетный складной	шт.	10
3. Стол 2 (круглый) банкетный складной	шт.	7
4. Стол 3 (столы производственные под кофемашину)	шт.	2
5. Стол 4 (складной коктейльный) банкетный складной	шт.	5
6. Барная стойка	шт.	1
7. Банкетные стулья	шт.	28
8. Стеллаж (8 ячеек)	шт.	7
9. Барные стулья	шт.	8
10. Джигер	шт.	7
11. Мерный стакан	шт.	7
12. Совок для льда	шт.	5
13. Мельница для льда	шт.	1
14. Icebucket / ведро для льда	шт.	2

15.	Шипцы для льда	шт.	7
16.	Мусорные ведра	шт.	7
17.	Барные коврик	шт.	7
18.	Доска разделочная	шт.	7
19.	Барный поднос	шт.	7
20.	Кулер для льда	шт.	7
21.	Подставка для кулера	шт.	7
22.	Подсвечник	шт.	7
23.	Разделочная доска	шт.	7
24.	Разделочная доска	шт.	7
25.	Декантер	шт.	7
26.	Стеклянные миски	шт.	14
27.	Стеклянные миски	шт.	14
28.	Стеклянные миски	шт.	14
29.	Металлический поднос	шт.	7
30.	Металлический поднос	шт.	7
31.	Тарелка основная	шт.	70
32.	Тарелка закусочная	шт.	56
33.	Тарелка десертная	шт.	56
34.	Тарелка хлебная	шт.	56
35.	Тарелка суповая	шт.	28
36.	Салфетки	шт.	35
37.	Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	шт.	2
38.	Кофемолка - электрическая	шт.	2
39.	Темпер	шт.	2
40.	Кувшин для сока	шт.	16
41.	Бокал для воды	шт.	42
42.	Бокал для красного вина	шт.	56
43.	Бокал для белого вина	шт.	42
44.	Бокал для шампанского	шт.	14
45.	Бокал для коньяка (снифтер)	шт.	14
46.	Хайбол	шт.	28
47.	Харикейн (бокал для ПиноКолады)	шт.	28
48.	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	шт.	28
49.	Ваза под цветы	шт.	21
50.	Рокс	шт.	28
51.	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	шт.	28
52.	Мельница для соли	шт.	7
53.	Мельница для перца	шт.	7
54.	Минаж (соль/перец)	шт.	7
55.	Поднос официанта	шт.	7
56.	Хлебная корзина	шт.	7
57.	Ramekin - разетки	шт.	42
58.	Нож столовый	шт.	42
59.	Нож десертный/закусочный	шт.	28

60. Нож для масла	шт.	28
61. Нож для рыбы	шт.	28
62. Столовая вилка	шт.	56
63. Вилка для десертов/закусочная	шт.	70
64. Вилка для рыбы	шт.	28
65. Ложка столовая	шт.	56
66. Ложка десертная	шт.	32
67. Кофейная ложка	шт.	48
68. Ложка для эспрессо	шт.	32
69. Черпак для супа	шт.	7
70. Черпак для соуса	шт.	7
71. кофейный чайник (кофейник)	шт.	7
72. Масленка с крышкой	шт.	7
73. Пара для эспрессе (блюдец + кружка)	шт.	7
74. Пара для капучино (блюдец + кружка)	шт.	42
75. Молочник	шт.	42
76. Соусник	шт.	14
77. Сахарница	шт.	7
78. Супница	шт.	7
79. Питчер	шт.	7
80. Питчер	шт.	7
81. Салфетки текстильные	шт.	7
82. Полотенце официанта	шт.	70
83. Скатерть	шт.	28
84. Синие и красные полирующие полотенца для столовых приборов	шт.	28
85. Термопоты Чайники-термосы	шт.	26
86. Кулир/ведро	шт.	1
87. Кувшин для сока	шт.	7
88. Ваза для фруктов	шт.	14
89. Гиридон	шт.	7
90. Скатерти круглые	шт.	10
91. Скатерти прямоугольные	шт.	20

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

## **Нормативные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

### **Основные источники:**

1. Андонова Н. И., Качурина Т.А. 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 [Текст]: лабораторный практикум / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование)

2. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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 [Текст]: учеб. / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 256 с.

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум, 2020.

Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>

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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. —

Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>

5. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Академия, 2019. - 320 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6444-4

6. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

### **Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> ).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445605>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2019.- 248 с.

4. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2019. - 373 с.

5. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2019. - 318 с.

6. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учебное пособие.- М.: "Дашков и К", 2019.- 320 с.

7. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : учебное пособие. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : «Дашков и К°», 2019. - 328 с.

## **Информационные источники:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи</li> </ul>	<p>Определяет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– правила накрытия столов;</li> <li>– приемы складывания салфеток;</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству,</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания;</li> <li>– правила составления и оформления меню;</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul> <p>Выбирает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

<p>алкогольных и безалкогольных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>	<p>видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> </ul> <p>Описывает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	
---	--	--

<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации</li> <li>– питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	--	--

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li><li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li><li>– заменять использованную посуду и приборы;</li><li>– составлять и оформлять меню,</li><li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li><li>– обслуживать иностранных туристов</li><li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-</li></ul> |  |  |
|--|--|--|

1	2	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>		

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 54- 27 -24	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рег. № 54

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины**  
**ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 54- 27-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

2024

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ</b> <b>РП 54-27 -24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины <i>ОП.05</i> . Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утверждена приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565)

Примерной программы учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

**Л.А. Иванцова** – преподаватель экономических дисциплин государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины
  - 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Основные печатные издания
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утверждена приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 01 – 09

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	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 – 09,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию;</li> <li>– 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики</li> </ul>

	<p>наличия запасов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений,</li> </ul>	<p>оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль,</li> </ul>
--	--	---

	<p>меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>коммуникация и принятие управленческих решений);  - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  – стили управления;  – правила делового общения в коллективе;  – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;  – понятие сегментация рынка;  – методы проведения маркетинговых исследований;  – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);  – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	97
в том числе:	
в форме практической подготовки	4
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия (если предусмотрены)	
практические занятия	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	3
<b>Промежуточная аттестация - дифзачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экономика и её роль в сфере общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Экономика - система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	<b>4</b>	ОК 01 – 09, 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. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Потребности общества и экономические ресурсы. Проблемы экономики и главные её вопросы.	2	
	2. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 1 Определение эластичности спроса и предложения, влияние факторов на сдвиг кривых спроса и предложения	2	
<b>Тема 1.2.</b> Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	<b>8</b>	ОК 01 – 09, 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. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	2	
	2. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	3. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. Общая и производственная структура предприятия. Типы производственной структуры. Организационная структура предприятия (организации)	2	ПК 6.1-6.4.
	4. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, инвентаризация.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие 2. Построение организационной структуры предприятия пищевой промышленности (решение ситуационных задач)	2	
	Практическое занятие 3. Ведение бухгалтерского учета на предприятии питания: документация и инвентаризация	2	
<b>Тема 1.3.</b> Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	<b>9</b>	ОК 01 – 09, 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. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Нематериальные активы.	2	
	2. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	2	
	3. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	1	
	4. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек.</p> <p>5. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.</p> <p>6. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие 4. Расчет показателей использования основных средств (решение ситуационных задач)</p> <p>Практическое занятие 5. Калькуляция себестоимости и составление сметы затрат. Расчет прибыли и рентабельности (решение ситуационных задач)</p> <p>Практическое занятие 6. Расчет заработной платы на предприятиях общественного питания.</p>	<p></p> <p>2</p> <p>1</p> <p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<b>Тема 1.4.</b> Цена и ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения.</p> <p>2. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие 7. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.</p>	<p><b>3</b></p> <p>1</p> <p>2</p> <p><b>2</b></p> <p>2</p>	<p>ОК 01 – 09, 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.</p>
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 01 – 09,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.5. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	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.
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 8. Знакомство с методикой расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
Тема 1.6. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	<b>8</b>	ОК 01 – 09, 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. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	1	
	2. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	1	
	3. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	2	
	4. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2	
	5. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 9. Изучение разделов бизнес-плана	2	
	Практическое занятие 10.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций (решение ситуационных задач)		
	Практическое занятие 11. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК 01 – 09, 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. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.	2	
	2. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2	
	4. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 12. Принятие управленческих решений в конкретных ситуациях с применением методов управления	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие 13 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
<b>Тема 2.2.</b> Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	2	ОК 01 – 09, 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. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров.	1	
	2. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	1	
<b>Тема 2.3.</b> Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – 09, 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. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2	
	2. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	2	
	<b>Практические занятия в форме практической подготовки</b>	4	
	Практическое занятие 14. Применение в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения (решение ситуационных задач)	2	
	Практическое занятие 15. Управление конфликтами в организации (решение ситуационных задач)	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач</p>	1	
<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	<b>8</b>	ОК 01 – 09, 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. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса	2	
	2. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.	2	
	3. Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации.	2	
	4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 1б. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения ресторанного бизнеса на рынке	2	
<b>Тема 3.2.</b>	Содержание учебного материала	<b>1</b>	ОК 01 – 09,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Маркетинговые исследования в общественном питании	1. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования.	1	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.
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 17. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
	Практическое занятие 18. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	1	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>97</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

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

Кабинет «Экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

- рабочий стол преподавателя, доска, методический шкаф, стулья, рабочие столы для обучающихся;
- техническими средствами обучения: мультимедийный проектор, экран, персональный компьютер, принтер, выход в Интернет, презентации, учебные видео.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1.Океанова З.К. Основы экономики: учебное пособие/ З.К.Океанова.- 5 изд., перераб. И доп.-Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2022 – (Среднее профессиональное образование);

2. Резник Г.А. Маркетинг: учебное пособие /Г.А.Резник.-Москва: ИНФРА-М,2021.- (среднее профессиональное образование);

3. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: тесты: учебник/В.Д.Грибов.- Москва: КНОРУС,2019.- (Среднее профессиональное образование).

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1.Борисов, Е. Ф. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-020434. — URL: <https://urait.ru/bcode/450684>

2. Виханский, О. С. Менеджмент: учебник для средних специальных учебных заведений /О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. -288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9. - Текст: электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1185615>

3. Мазилкина , Е. И. Менеджмент : учебное пособие / Е. И. Мазилкина. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012447-6.-Текст: электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141805>

4. Кнышова, Е. Н. Менеджмент: Учебное пособие / Кнышова Е. Н. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 304 с.: - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0106-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052237>

5. Лукина, А. В. Маркетинг: учебное пособие / А.В. Лукина. - 3-е изд., исп. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 240 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-769-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1009593>

6. Алексунин, В. А. Маркетинг: учебник / В. А. Алексунин. — 6-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 214 с. - ISBN 978-5-394-03163-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091798>

7. Егоров, Ю. Н. Основы маркетинга: учебник / Ю.Н. Егоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 292 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014862-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1008762>

8. Райченко, А. В. Менеджмент: учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 342 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012233-5. - Текст: электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1043394>

9. Синяева, И. М. Основы рекламы: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, Д. А. Жильцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 552 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8974-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/426478>

### **3.2.3. Интернет-ресурсы:**

1. Справочные и поисковые системы «Консультант Плюс», «Гарант».
2. Официальные сайты Росстата ([www.gks.ru](http://www.gks.ru)), Банка России ([www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)), Росбизнесконсалтинга ([www.rbc.ru](http://www.rbc.ru)).
3. [www.cfin.ru/marketing](http://www.cfin.ru/marketing)
4. Менеджмент – портал [Электронный ресурс] // <http://www.Management-Portal.ru>.
5. Информационный менеджмент [Электронный ресурс] // <http://www.Info-Management.ru>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки результатов обучения
<p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию;</li> <li>- оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия;</li> <li>- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости;</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и</li> </ul>	<p><b>«отлично»</b> заслуживает студент, твердо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.</p> <p><b>Оценку «хорошо»</b> заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.</p> <p><b>Оценку «удовлетворительно»</b> заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера,</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный опрос на уроках;</li> <li>- индивидуальный устный опрос на уроке;</li> <li>- защита результатов практических занятий – проверка и оценка домашних работ</li> <li>- тестирование по пройденным темам</li> <li>- понятийный диктант;</li> <li>- самостоятельная работа</li> </ul> <p>итоговый контроль: - дифференцированный зачет.</p>

<p>полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> </ul>	<p>демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.</p> <p><b>Оценку</b>  <b>«неудовлетворительно»</b>  заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями</p>	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</li> <li>- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Оценивание студента на дифзачете по учебной дисциплине</b></p> <p><b>Оценка «отлично»</b></p> <p>выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении</p>	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</li> <li>- 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;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов;</li> <li>- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и</li> </ul>	<p>заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.</p> <p><b>Оценка «хорошо»</b> выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.</p> <p><b>Оценка «удовлетворительно»</b> выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p>	
---	---	--

<p>отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стили управления;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>- правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>- понятие сегментация рынка;</li> <li>- методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>	<p><b>Оценка</b></p> <p><b>«неудовлетворительно»</b></p> <p>выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.</p> <p>Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	
--	---	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 55 -27-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Рег.№ 55

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ  
ДЕЛО**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01»сентября 2024 г.
РП 55 -27-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТУ РП 55 -27-23	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565);
- с учетом Профстандарта: утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н Профессиональный стандарт Повар 557

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Примерной программы по учебной дисциплине ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Разработчик:

Черчепова Т.М. – преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
  - 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1 Основные печатные издания
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью 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 01-07, 09,

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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
	очное
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	60
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	4
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	8
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<b>Итоговая аттестация</b> текущий контроль	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<i>Тема 1.1. Введение. Правовое регулирование профессиональной деятельности</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 6.1-6.4
	1 Предмет, содержание, задачи курса. Порядок изучения курса и взаимосвязь с другими дисциплинами учебного плана. Теоретическое и практическое значение данной дисциплины в подготовке специалистов. Экономическое и правовое содержание понятий: производство материальных благ, трудовая деятельность, творчество, профессия, специальность, квалификация. Конституционные основы правового обеспечения профессиональной деятельности: право на предпринимательскую деятельность, право на частную собственность, право на объединение, право на труд, право на отдых, право на образование, право творчества. Значение административного, гражданского, трудового, уголовного отраслей права для регулирования профессиональной деятельности.	2	
<i>Тема 1.2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 01-07, 09, 10, ПК 6.1-6.4
	1 Понятие, признаки, функции и виды предпринимательской деятельности. Правовой статус субъектов предпринимательской деятельности.		
	2 Граждане, как субъекты предпринимательской деятельности	2	
	3 Юридические лица: понятие, признаки и виды.	2	
	4 Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц.	2	
	<b>Самостоятельная работа учащегося</b> Разработка таблицы «Сравнительная характеристика индивидуального предпринимателя и юридического лица». Составление схемы: «Порядок создания кредитной организации».	1	
<b>Практические занятия № 1:</b> Организационно-правовые формы юридических лиц;	2		

<i>Тема 1.3. Правовое регулирование договорных отношений</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>10</i>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 6.1-6.4
	1	Гражданско-правовой договор: понятие, содержание и виды.	2	
	2	Форма договора, государственная регистрация прав на недвижимое имущество Порядок заключения и прекращения гражданско-правового договора....	2	
	3	Правовая основа договоров купли-продажи	2	
	4	Гражданско-правовая ответственность за неисполнение условий договора	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> Подготовить доклад на тему: «Защита прав потребителей, в том числе потребителей банковских услуг»	1	
	<b>Практические занятия № 2</b> Правовое регулирование договора купли-продажи		2	
<i>Тема 2.1. Трудовой договор</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>12</i>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 6.1-6.4
	1	Трудовое право, как отрасль права. Понятие трудового договора. Отграничение трудоого договора от смежных гражданско-правовых договоров.	2	
	2	Содержание трудового договора. Форма трудового договора. Общий порядок заключения трудового договора. Оформление приема на работу.	2	
	3	Классификация оснований прекращения трудового договора. Порядок расторжения трудоого договора по инициативе работодателя.	2	
	4	Порядок расторжения трудового договора по инициативе работника. Порядок оформления увольнения работников и производство с ними расчетов.	2	
	5	Расторжение трудового договора по обстоятельствам независящим от воли сторон	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Провести исследовательскую работу на тему: «Особенности регулирования трудовых отношений банковских работников»		2	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление трудового договора и оформление трудовых отношений; Решение задач		2	
<i>Тема 2.2.. Особенности регулирования трудоого отношений</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>14</i>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 6.1-6.4
	1	Рабочее время.	2	
	2	Время отдыха	2	
	3	Правовое регулирование оплаты труда работников.	2	
	4	Трудовая дисциплина и ответственность сторон трудовой дисциплины.	2	
	5	Материальная ответственность сторон трудового договора.	2	
	6	Трудовые споры.	2	

	<b>Практические занятия № 4</b> Рабочее время и время отдыха.		2	
<i>Тема 2.3 Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 6.1-6.4
	1	Экономические споры. Субъекты и стадии арбитражного процесса	2	
	2	Общие положения ФЗ РФ «О защите прав потребителей»	2	
<b>Всего:</b>			<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: рабочий стол преподавателя, доска, методический шкаф, стулья, рабочие столы для обучающихся; техническими средствами обучения: аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства, осветительные приборы

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата обращения: 29.01.2022).

1. 2. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489739> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации. Принята всенародным голосованием 12.12.1993, с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 10.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ.
2. ФЗ от 10.07.2002 №86-ФЗ «О центральном банке Российской Федерации (Банке России)»
3. ФЗ от 02.12.1990 №395-1 (ред. От 03.08.2018) «О банках и банковской деятельности»
4. ФЗ от 08.08.2001 №129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ с последующими изменениями).
6. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ с последующими изменениями).
7. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (с последующими изменениями).
8. Закон РФ от 07.02.1992 №3200-1 «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями)
9. Федеральный закон от 13.07.2015 № 218-ФЗ «О государственной регистрации недвижимости»
10. ФЗ от 16.07.1998 №102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)»
11. Федеральный закон от 26.10.2002 № 127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)» с последующими изменениями.

#### **Основные электронные издания**

1. Справочно-правовая система «Гарант»
2. Справочно-правовая система «Консультант+»
3. Справочно-правовая система «Кодекс»

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки результатов обучения
<b>Умеет:</b>		
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством	Правильно применяет правовые нормы к конкретной практической ситуации	<i>Выполнение практических заданий</i>
анализировать изменения нормативных правовых актов Российской Федерации в профессиональной области	Правильно применяет правовые нормы к конкретной практической ситуации	<i>Выполнение практических заданий</i>
Использовать необходимые нормативно-правовые акты	Правильно использует нормативно-правовые акты	<i>Выполнение практических заданий</i>
<b>Знает:</b>		
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Определяет сущность и значение законодательных актов в сфере профессиональной деятельности. информации.	<i>устные ответы при фронтальном опросе</i>
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	Определяет состав основных нормативных документов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности.	<i>устные ответы при фронтальном опросе</i>
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в банковской сфере	Определяет правовой статус субъектов предпринимательской деятельности в банковской сфере	<i>Письменный опрос</i>
трудовое законодательство РФ	Формулирует порядок приема на работу, перевода на другую работу, увольнения. Формулирует содержание трудового договора.	<i>тестирование</i>

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Формулирует права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	<i>устные ответы при фронтальном опросе</i>
законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей, в том числе потребителей финансовых услуг	Определяет порядок защиты прав потребителей	<i>устные ответы при фронтальном опросе</i>
законодательство Российской Федерации о залогах и поручительстве	Формулировать понятие и принципы МСФО знать принципы и стандарты финансового учета	<i>Письменный опрос</i>
гражданское законодательство Российской Федерации об ответственности за неисполнение условий договора	Определяет ответственность за неисполнение условий договоров банковского счета, банковского вклада, договоров о залоге	<i>Письменный опрос</i>
законодательство Российской Федерации об ипотеке	Определяет порядок оформления ипотеки	<i>устные ответы при фронтальном опросе</i>
законодательство Российской Федерации о государственной регистрации прав на недвижимое имущество и сделок с ним	Определяет порядок государственной регистрации недвижимости	<i>устные ответы при фронтальном опросе</i>
содержание кредитного договора, порядок его заключения, изменения условий и расторжения	Определяет содержание кредитного договора, порядок его заключения, изменения условий и расторжения	<i>Письменный опрос</i>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> РП 56 -23-24	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Рег.№ 56

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 56 -23-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

2024

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 56-23-24	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Примерной программы учебной дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности», Федеральное учебно-методического объединение по УГПС 43.00.00.

Примерной программы учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Казачкова Н.П. – преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
  - 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Основные печатные издания
    - 3.2.2. Основные электронные издания
    - 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основано образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной 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 01-09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01-09	<ul style="list-style-type: none"><li>• пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li><li>• обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li><li>• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li><li>• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения,</li><li>• применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li><li>• обеспечивать информационную безопасность;</li><li>• применять антивирусные средства защиты информации;</li><li>• осуществлять поиск необходимой информации</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• основные понятия автоматизированной обработки информации;</li><li>• общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li><li>• базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li><li>• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>• методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li><li>• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>106</b>
в том числе:	
в форме практической подготовки	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрены)	
практические занятия	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа (если предусмотрено)	4
<b>Итоговая аттестация в форме текущего контроля</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды общих компетенций и ПК (указанных в разделе 1.2.2)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Персональный компьютер (ПК)</b>			ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
<b>Тема 1</b> Пакет прикладных офисных программ Microsoft Office	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Архитектура ПК.	2	
	Операционные системы.	2	
	Операционная система Windows.	2	
	Виды памяти ПК, носители информации.	2	
	Состав материнской платы, основные характеристики и параметры материнской платы. Состав процессора, его характеристики и параметры.	2	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Работа со встроенными программами ОС Windows.	2	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Операции с дисками и данными	2	
<b>Раздел 2. Информационные технологии в сфере питания и услуг</b>			
<b>Тема 2.1</b> Создание текстовых документов в Microsoft Word	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Устройства ввода информации. Устройства вывода информации.	2	
	Программное обеспечения ПК, его классификация.	2	
	Характеристика текстового процессора Microsoft Word	2	
	<b>Практическое занятие № 3-4.</b> Создание и редактирование текстового документа	4	

	<b>Практическое занятие № 5-6</b> Создание списков с добавлением графических элементов	4	
	<b>Практическое занятие № 7-8</b> Создание рецептов посредством таблиц в MS Word	4	
	<b>Практическое занятие № 9-10</b> Создание меню кондитерских изделий в текстовом редакторе MS Word, используя все возможности текстового редактора.	4	
	<b>Практическое занятие № 11-12</b> Составление и оформление меню в текстовом редакторе MS Word, используя все возможности текстового редактора.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить в текстовом редакторе MS Word сообщение полное меню кондитерских изделий в предполагаемом своем кулинарном магазине	1	
<b>Тема 2.2</b> Создание и обработка расчетных таблиц в Excel	<b>Содержание учебного материала</b>	18	
	Характеристика табличного процессора Microsoft Excel	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 13-14</b> Выполнить расчет калорийности кулинарных изделий в табличном процессоре MS Excel	4	
	<b>Практическое занятие № 15-16</b> Выполнить расчет в табличном процессоре MS Excel, используя функции.	4	
	<b>Практическое занятие № 17-18</b> Создать графики и диаграммы на выполненные расчеты калорийности кулинарных изделий	4	
	<b>Практическое занятие № 19-20</b> Выполнить расчет в табличном процессоре MS Excel, произвести фильтрацию сортировку.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение на тему: «Я выбрал эту профессию потому- что ....» Оформить отчеты по практическим работам	1	
<b>Тема 2.3.</b> Создание и обработка баз данных в Microsoft Access	<b>Содержание учебного материала</b>	16	
	Характеристики баз данных Microsoft Access, использование БД в профессии.	4	
	<b>Практическое занятие № 21-22.</b> Составление меню	4	
	<b>Практическое занятие № 23-24.</b> Заполнение базы данных и создание запросов	4	
	<b>Практическое занятие № 25-26</b> Заполнение базы данных и создание запросов	4	
<b>Тема 2.4.</b> Создание презентаций	<b>Содержание учебного материала</b>	16	

Microsoft Power Point	Характеристики презентаций Microsoft Power Point, возможности применения программы в профессии	4	
	<b>Практическое занятие № 27-28</b> Составление презентации «Моя профессия», настройка переходов, анимации, звука	4	
	<b>Практическое занятие № 29-30</b> Составление презентации «Рецепты блюд, их представление» », настройка переходов, анимации, звука	4	
	<b>Практическое занятие № 31</b> Составление презентации «История профессии» », настройка переходов, анимации, звука	2	
	<b>Практическое занятие № 32</b> Составление и оформление меню в программе Microsoft Publisher	2	
	<b>Самостоятельная работа Самостоятельная работа</b> Подготовить в текстовом редакторе MS Word сообщение мои достижения в сфере обучения.	2	
<b>Раздел 3. Телекоммуникационные технологии.</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Сетевые технологии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Коммуникационные программа, классификация сетей. Сетевое программное обеспечение.	2 2	
	<b>Практическое занятие № 33.</b> Создание электронной почты. Формирование адресной книги.	2	
	<b>Практическое занятие № 34.</b> Поиск информации по ключевым словам. Составление отчетов.	2	
	<b>Практическое занятие № 35.</b> Поиск информации по ключевым словам на государственных порталах.	2	
	<b>Практическое занятие № 36.</b> Поиск информации по ключевым словам. Составление отчетов.	2	
<b>Всего</b>		<b>106</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Оборудование компьютерной лаборатории:

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 обучения**

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

**Основные источники:**

1. Информатика Босова Л.Л., Босова А.Ю., 10 класс. Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
2. Информатика Босова Л.Л., Босова А.Ю., 11 класс. Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
3. Информатика (в 2 частях) Поляков К.Ю., Еремин Е.А. 10 класс Акционерное общество «Издательство «Просвещение» (углубленное обучение)
4. Информатика (в 2 частях) Поляков К.Ю., Еремин Е.А. 11 класс Акционерное общество «Издательство «Просвещение» (углубленное обучение)

#### **Интернет- ресурсы**

1. <http://fcior.edu.ru> – Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)
2. <http://school-collection.edu.ru/> – Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

3. <http://www.intuit.ru/studies/courses> – открытые Интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»
4. <http://lms.iite.unesco.org/> – Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications/> – открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании
6. <http://www.megabook.ru/> – Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы « Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника/ Компьютеры и Интернет»
7. <http://www.ict.edu.ru> – Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»
8. <http://digital-edu.ru/> – справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»
9. <http://window.edu.ru/> – Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации
10. <http://freeschool.altlinux.ru/> – Портал Свободного программного обеспечения

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знать лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии при работе с текстами профессиональной направленности;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития на основе работы с текстами профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельный выбор тем и подготовка сообщений для углубления знаний по дисциплине.;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности на основе работы с текстами профессиональной направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опрос в ходе практических занятий по темам;</li> <li>- тестирование, письменные работы в ходе практических занятий (при выполнении работ по профессионально - языковой подготовке);</li> <li>- наблюдения и беседы в ходе практических занятий, при выполнении работ с текстами профессиональной направленности, при изучении тем проф. направленности;</li> <li>- анализ, дача рекомендаций по разработке планов учебных проектов по формированию и обмену знаниями с использованием ИКТ и их защита;</li> <li>- отчеты ответственных за работу членов команды в ходе практических занятий, при выполнении работ по проектной методике по профилю специальности;</li> <li>- устный или письменный опрос в ходе практических занятий (чтение иностранных текстов профессиональной направленности с извлечением полной информации), устный и письменный перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>
- уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии при работе с текстами профессиональной направленности;</li> <li>- демонстрация эффективности и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опрос в ходе практических занятий по темам;</li> <li>- тестирование, письменные работы в ходе практических занятий (при выполнении работ по профессионально - языковой подготовке);</li> <li>- анализ, дача рекомендаций по</li> </ul>

<i><b>Результаты обучения</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>	<i><b>Методы оценки</b></i>
<p>- уметь переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>- уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p>	<p>качества выполнения профессиональных задач;</p> <p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития на основе работы с текстами профессиональной направленности;</p> <p>- демонстрация умений использования прикладных компьютерных программ при выполнении; реферативной работы;</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе практических занятий;</p> <p>- проявление ответственности за работу в группе;</p> <p>- самостоятельный выбор тем и подготовка сообщений для углубления знаний по дисциплине.</p>	<p>подготовке и проведении защиты проектов (реализация методов личностно-ориентированного обучения);</p> <p>- Наблюдения и беседы в ходе практических занятий, при выполнении работ с текстами профессиональной направленности, при изучении тем «Моя будущая специальность», подготовить эссе «Иностранный язык в современном мире»;</p> <p>- анализ, дача рекомендаций по разработке планов учебных проектов по формированию и обмену знаниями с использованием ИКТ и их защита;</p> <p>- оценка умения студентов разрабатывать критерии оценивания творческих проектов и формирование у студентов ключевых компетентностей в ходе подготовки проекта;</p> <p>- отчеты ответственных за работу членов команды в ходе практических занятий, при выполнении работ по проектной методике по профилю специальности;</p> <p>- индивидуальная беседа (анализ, рекомендации, работа над ошибками) в ходе выполнения самостоятельной работы по углублению знаний по дисциплине: работа с текстами профессиональной направленности, написание творческих работ по теме «Моя будущая специальность», подготовка эссе «Иностранный язык в современном мире»;</p> <p>- устный или письменный опрос в ходе практических занятий (чтение иностранных текстов профессиональной направленности с извлечением полной информации), устный и письменный перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 57- 29-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Рег.№ 57

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 57- 29-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 57-29-24</b>	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.08 Охрана труда** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016) и профессиональных стандартов:

Примерной программы учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

#### **Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

#### **Разработчики:**

Плешакова О.А., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины
- 1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
- 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
2. Структура и содержание учебной дисциплины
  - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
  - 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2 Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1 Основные печатные издания
    - 3.2.2 Основные электронные издания
    - 3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости)
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда, является обязательной частью образовательной программы, разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Код ПК, ОК	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 01-09	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>ести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
Практические занятия	10
самостоятельная работа	-
<b>Итоговая аттестация</b> в форме текущего контроля	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Нормативно- правовая база охраны труда</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1 Охрана труда. Цели и задачи дисциплины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-09
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.	2	
	2. Значение и роль охраны труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли общественного питания.	2	
<b>Тема 1.2 Нормативно-правовая база охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-09 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
	1. Основные понятия нормативно-правовой базы. Федеральные законы в области охраны труда	2	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности.		
	<b>Тематика практических занятий</b> <b>Практическое занятие № 1.</b> Изучение функций и назначений Государственных технических инспекций (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.)	2	
<b>Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-09 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
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда	2	
	2. 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. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности	2	
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1 Производственный</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>травматизм. Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	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	2	ОК 01-09 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
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.	2	
	2. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.	2	
	3. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	2	
<b>Практическое занятие № 5.</b> Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	2		
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1 Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-09 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
	1. Электробезопасность и пожарная безопасность: понятие, последствия. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	2	
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	2	
	3. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.	2	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Охрана труда»;

1. рабочие столы учащихся;
2. место для преподавателя;
3. стенды; макеты;
4. плакаты, наглядные пособия;

Технические средства обучения:

1. компьютер;
2. мультимедийный видео-проектор.

Оборудование учебного кабинета рабочих мест:

Стол письменный - 15

стул стандарт - 31

доска ученическая - 1

шкаф - 2

моноблок - 1

доска интерактивная - 1

проектор - 1.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Нормативные документы:**

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/6963504:1>
4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

##### **Основные источники**

1. Карнаух Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования.- Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 380 с.
2. Беляков Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 404 с.
3. В.М. Калинина Охрана труда в организациях питания: учебник для среднего профессионального образования ,Издательство центр «Академия»,2018

### *Дополнительные источники*

1. Родионова О. М., Семенов Д. А. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования . - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 113 с

### *Интернет-ресурсы*

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства Росстандарт [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.gost.ru>

## **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
- 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61 % правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность	Оценка: - письменного/устного опроса; - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений, презентаций, опорных, тезисных конспектов)  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений, презентаций, опорных, тезисных

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>(персоналом);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	<p>применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>конспектов)</p> <p>- оценки результатов сообщений, презентаций, опорных, тезисных конспектов)</p>
<b>Умеет:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травм безопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки, соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p> <p>Правильное выполнение заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>в полном объеме Точность оценки, соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>(докладов, рефератов, презентаций, опорных, тезисных конспектов).</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: - тестирования</p>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж <i>промышленных</i> технологий и управления»
НКПТиУ РП 58-29-24	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Рег.№ 58

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 58- 29-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 58-29-24	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016) и профессиональных стандартов:

Примерной программы учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

#### **Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

#### **Разработчики:**

Плешакова О.А., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</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; 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; 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; 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	68
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	48
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	48
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной 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	4
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
<b>Тема 1.2. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий	2	
Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК			
<b>Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	2	
	Тематика практических занятий		
Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании			

<b>(катастрофах) на транспорте, производственных объектах</b>	средствами пожаротушения		
<b>Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий	4	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.			

	Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		48	
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ПК 2.1-2.5
	<b>Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.</b> Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	<b>Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ</b> Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	<b>Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России</b> Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	40	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте			
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;
- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные 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> (дата обращения: 20.01.2022). — 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> (дата обращения: 29.01.2022).

3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

4. 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> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

5. 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> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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> (дата обращения: 12.01.2021). — 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> (дата обращения: 01.07.2021).

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> (дата обращения: 02.07.2021).

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
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях,</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений,</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>	<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>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей</li> </ul>	<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>

<p>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;</p> <p>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p>		
---	--	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 59-29-24	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Рег.№ 59

Экз.№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 9
Рабочая программа	Введена с «01» сентября 2024 г.
РП 59-29-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное Образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 59- 29 - 24	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и профессиональных стандарта:

**33.011 Повар**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), Регистрационный номер 557.

Примерной программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

Разработчик:

Скоба Т.С., к. б. н., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
  - 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.
  - 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
  - 2.1. Структура профессионального модуля
  - 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД): «**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 и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Иметь практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<p>- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>
		<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	

потребителей, видов и форм обслуживания		чистоты;	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых

			<p>полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
--	--	--	--

**Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к</p>	<p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности и в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</p>	<p>-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты;-определять</p>	<p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из</p>

<p>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</p>	<p>дичиподготовке;</p>	<p>степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; -контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать, осуществлять размораживание</p>	<p>экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p>
		<p>замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</p>	
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>

		правил утилизации непищевых отходов	
	Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудования для упаковки	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	- 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 техниками, контролировать применение техник: - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса,	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; требования

		<p>филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовка рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;- приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</p>	<p>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;-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>
	<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом</p>	<p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</p> <p>-техника порционирования(к комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;правила складирования</p>

		ресурсосбережения	упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его
	Разработка, адаптация	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых,	

	рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;- изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	применения; принципы варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	

За счёт вариативной части введены следующие обобщенные трудовые функции с учётом профессиональных стандартов:

Требования Профессионального стандарта **33.011 Повар**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), Регистрационный номер 557.

## Обобщенные трудовые функции

В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 288

в том числе в форме практической подготовки-54 часов

Из них на освоение МДК- 126 часов

Из них на освоение МДК 01.01 – 46 часа,

- практические занятия – 12 часов;

- теоретические занятия - 34 часа;

на освоение МДК 01.02 – 80 часов,

- лабораторные занятия – 30 часов;

- практические занятия – 10 часов;

- теоретические занятия - 40 часов;

в том числе самостоятельная работа-0

практики, в том числе учебная– 36 часов

производственная-108 часов

Промежуточная аттестация в форме Диф. зачета, экзамена квалификационного - 18 часов.

Обязательная часть – 194 часа.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Самостоятельная работа, часов
			Обязательные аудиторные учебные занятия			учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>46</b>	<b>46</b>	<i>12</i>	-	-	-	-
ПК 1.1.-1.4 ОК 01, ОК 04, ОК 07	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>80</b>	<b>80</b>	<i>40</i>	-	-	-	-
ПК 1.1-1.4 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Учебная и производственная практика	<b>144</b>	-	-	<b>36</b>	<b>108</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>270+18 эк</b>	<b>126</b>	<b>52</b>	-	<b>36</b>	<b>108</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01

### «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды общих компетенций формирования которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>46</b>		
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>46</b>	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	6		
	Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.			
	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.			
	<b>Тематика практических работ</b>			
<b>Практическая работа № 1</b> Принципы составления технологической документации на полуфабрикаты сложного ассортимента.		2		
<b>Тема 1.2. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4	
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	2		
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству.	2		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практическая работа № 2</b> Составление заявки(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)			2

<b>Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.	2	
	Методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	
	Организация цеха и рабочих мест по производству полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции	2	
	Организация цеха и рабочих мест по производству полуфабрикатов из экзотических видов рыб и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	2	
	Организация цеха и рабочих мест по производству полуфабрикатов из мяса убойных и диких животных для сложной кулинарной продукции	2	
	Организация цеха и рабочих мест по производству полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика для сложной кулинарной продукции	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 3</b> Техническое оснащение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
	<b>Практическая работа № 4</b> Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного производства, организация рабочих мест.	2	
<b>Практическая работа № 5</b> Создание условий хранения обработанного сырья полуфабрикатов.	2		
<b>Тема 1.4. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов,</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания.	2	
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная	2	

<b>инструкций, стандартов чистоты</b>	безопасность, охрана труда).		
	Требования ХАССП к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 6</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2	
<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>80</b>	
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>80</b>	
<b>Тема 2.1Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	<b>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.</b> Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.</b> Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2	
	<b>Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.</b> Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 7</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного и грибов. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов.	2	

	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей, грибов. Выполнение сложных форм нарезок овощей. Карвинг. Оценка качества полуфабрикатов сложного ассортимента.	6	
<b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
	<b>Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы</b> ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки других. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2	
	<b>Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.</b> Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2	
	<b>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.</b> Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 8</b> Расчет сырья, количества порций и вида сырья (рыбы и нерыбного водного сырья), размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.	2	
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	
<b>Тема 2.4 Приготовление</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</b> Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
	<b>Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд:</b> размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.	2	
	<b>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.</b> Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Алгоритм контроля качества поступающего сырья для производства сложного ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
Обработка, подготовка мяса убойных и диких животных	<b>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения</b> тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
	<b>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.</b> Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося.</b>	2	

	<p><b>Пищевая ценность.</b> Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p>		
	<p><b>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных:</b> косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	2	
<p><b>Тема 2.6</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	22	<p>ОК 01—09 ПК 1.1-1.4</p>
<p><b>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.</b> Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p>	6		
<p><b>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</b> Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p>			
<p><b>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.</b> Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
<p><b>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.</b> Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p>			
<p><b>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</b> Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p>			
<p><b>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</b> Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p>			
<p><b>Тематика практических работ</b></p>			
<p><b>Практическая работа № 9</b> Решение ситуационных задач по взаимозаменяемости мясного</p>	2		

	сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа (по выбору обучающихся)		
	<b>Практическая работа № 10</b> Адаптация рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Алгоритм приемки и контроля качества поступающего сырья для производства полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса.	6	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из субпродуктов и рубленного мяса. Приготовление зельцев, колбас, натуральных рубленых полуфабрикатов, рулетов. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов.	6	
<b>Тема 2.7</b> <b>Обработка и подготовка пернатой дичи</b>	<b>Содержание</b>	2	
	<b>Классификация, основные характеристики пернатой птицы.</b> Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
	<b>Методы обработки и подготовки пернатой дичи</b> для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
<b>Тема 2.8</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	12	
	<b>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из птицы.</b> Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
	<b>Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>		
	<b>Тематика практических работ</b>		
	<b>Практическая работа № 11</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья,	2	

	способа обработки, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). Оценка качества подготовленных полуфабрикатов.	6	
<b>Тема 2.9 Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для приготовления блюд кухонь народов мира.</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Методы обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для приготовления блюд кухонь народов мира	2	ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b>			ОК 01—09 ПК 1.1-1.4
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.</li> <li>2. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения</li> <li>3. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб.</li> <li>4. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</li> <li>5. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</li> <li>6. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и</li> </ol>		36	

<p>мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>7. Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.</p> <p>8. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения</p> <p>9. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>10. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>11. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика.</p> <p>12. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>13. Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>14. Проверка органолептическим способом качества сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Характеристика, гастрономический уровень мяса, домашней птицы, дичи. Питательные свойства и обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>15. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга, SousVide:упаковка, вакуумное маринование.</p> <p>16. Требования к безопасности приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с применением технологии SousVide. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>17. Технология Smokinggun. Копчение SmokingGun. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.</p>		
--	--	--

<p>18. Техника безопасности и правила эксплуатации.Способы приготовления с использованием термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение,пар,пассерование,бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, карамелизация. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p><b>Форма контроля: диф.зачет</b></p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ol> <p><b>Форма контроля: зачет</b></p>	<p><b>108</b></p>	<p>ОК 01—09 ПК 1.1-1.4</p>
<p><b>Экзамен квалификационный</b></p>	<p>вт.ч. 18</p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

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

- учебный класс
- лаборатории технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебный полигон по компетенции «Поварское дело».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета Технологического оборудования учебного полигона:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного полигона** и его рабочих мест:

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного производства. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления полуфабрикатов широкого ассортимента.

Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 5 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -7шт;

- шкаф морозильный – 1 шт;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- фризер -1 шт.;- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитроттестер – 1 шт;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж - 7шт;
- моечная ванна двухсекционная – 5 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;

- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 7 шт.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырья и продукты.

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

#### **Нормативные источники:**

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.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

### **Основные источники:**

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова.

— Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437132>

3. 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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>

4. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Академия, 2019. - 320 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6444-4.

5. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

6. Повар, кондитер [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2019.

7. Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2019.

8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст]: учеб. / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 192 с.

9. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] / авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: Арий, 2019. - 680 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст:

электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> ).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445605>

### Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

6. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachatii](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01

Профессиональные и общие компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки
1	2	3
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	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда,	Тестирование  Устный опрос  Письменный опрос

<p>разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
	<p>Уметь: оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,</p>	<p>Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике</p>

	<p>охраны труда на рабочем месте.</p> <p>Действия:  Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;  распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;  контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>Выполнение практической работы  Выполнение лабораторной работы  Защита отчетов по практике</p>
<p>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.</p>	<p>Знания:  требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Письменный опрос</p>

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>видов сырья; способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p> <p>способы упаковки, складирования; правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; принципы организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; правила оформления актов проработки, составления технологической</p>	
--	--	--

	<p>документации по ее результатам</p> <p>Уметь:</p> <p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процесс</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; контролировать безопасное использование оборудования для упаковки</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей,</p>	<p>Выполнение практической работы</p> <p>Выполнение лабораторной работы</p> <p>Защита отчетов по практике</p>
--	--	---

	<p>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; контролировать применение техник: работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; подготовка рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширование кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки 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) с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; проводить анализ возможностей организации питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования,</p>	
	<p>новых, региональных видов сырья и продуктов;</p>	

	<p>квалификации поваров подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	
	<p>Действия:  Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря производственного, инструментов, весоизмерительных приборов; контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу; организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи поиск; выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение практической работы</p> <p>Выполнение лабораторной работы</p> <p>Защита отчетов по практике</p>
	<p>ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ РП 60-29- 24</b>	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»

Рег.№ 60

Экз.№ 1

**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»**  
**по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 6
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 60 - 29 - 24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 60 -29 -24</b>	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»

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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1565) ред. 17.12.2000. Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828 и примерной программы относящейся к укрупненной группе профессий, ред. от 17.12.2020г., № 44898 специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и профессиональных стандартов:

**33.011 Повар**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), Регистрационный номер 557.

**33.013 Официант/бармен**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н), Регистрационный номер 681

Примерной программы 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»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчик:

Резниченко Л.В., преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
  - 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
  - 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
  - 2.1. Структура профессионального модуля
  - 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Печатные издания. Основные источники
    - 3.2.2. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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»**

## **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### **1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	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
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### **1.1.2 Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

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	Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>• 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;</li> </ul>
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>• оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>• организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной</li> </ul>

		<p>санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> </ul>
<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>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>• контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>• контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>
	<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов</li> </ul>

		<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих супов</li> </ul>
<p>ПК 2.3Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>• контроле качества и безопасности горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>• контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</li> </ul>

	Знать	<p>ароматических веществ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении горячих соусов сложного ассортимента<sup>4</sup></li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих соусов сложного ассортимента</li> </ul>
<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>	Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• упаковке, хранении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</li> <li>• контроле качества и безопасности горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</li> </ul>
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• упаковке, хранении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</li> <li>• контроле качества и безопасности горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>• контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>
	<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</li> </ul>
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• упаковке, хранении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</li> <li>• контроле качества и безопасности горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>• контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи</li> </ul>

		<p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>
ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности</li> </ul>

<p>реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• упаковке, хранении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</li> <li>• контроле качества и безопасности горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>
	<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в</li> </ul>

		<p>приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</li> </ul>
<p>ПК 2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> </ul>
	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
	<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</li> </ul>

		<p>продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>
--	--	--

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего часов - 360 часов**

в том числе в форме практической подготовки –**172 часа**

Из них на освоение **МДК.02.01 –30 часов, МДК.02.02 –174 часов.**

в том числе самостоятельная работа-**10час.**

практики, в том числе учебная- **72 часа**

производственная - **72часов**

Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура 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»

Код профессиональной компетенции	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем профессионального модуля в ак. часах					Практика	
			Всего, часов	Обучение по МДК				Учебная, часов	Производственная, часов
				В том числе					
				лаб. работы и практич. занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	самостоят. работа	промежут. аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>30</b>	<b>30</b>	10	-	-		18	54
ПК 2.2-2.8	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>174</b>	<b>164</b>	88	20	<b>10</b>		54	54
	<b>Учебная практика и производственная практики</b>	<b>144</b>	<b>144</b>					72	108
	<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>12</b>	<b>12</b>				12		
	<b>Всего:</b>	<b>360</b>	<b>350</b>	98	20	10	12	72	108

**2.2 Тематический план и содержание 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»**

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	4	
<b>5 семестр</b>			
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>30</b>	
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>14</b>	ПК.2.1 .ОК 01-09
	1.Технологические основы производства продукции общественного питания. Качество кулинарной продукции. Формирование качества горячей кулинарной продукции. Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества готовой кулинарной продукции.	<b>10</b>	
	2.Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи. Способы кулинарной обработки продуктов		
	3.Функционально- технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки. Белки. Жиры. Углеводы.		
4.Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массообменные свойства сырья			

	5.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).		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	4/4	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на продукты	2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Определение продолжительности и размеров потерь при ТО продуктов	2	
	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК.2.1 ОК 01-09
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	4/4	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Расчет 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).	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Разработка новой рецептуры блюда, оформление документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления,	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>10</b>	ПК.2.1 ОК 01-09
	Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания.	8	
	Организация рабочего места повара в горячем цехе. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода		

хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	за ними.		
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	2/2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Ознакомление с устройством и принципом действия теплового оборудования.	2	
<b>5 семестр</b>			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>164</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>164</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>22</b>	ПК. 2.2 ОК 01-09
	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	
	Прозрачные супы (консоле): 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, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими		
Супы национальной и региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы			

	<p>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</p>		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	14/2	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента и гарниров к ним.	2	
	<b>Лабораторная работа1.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов.	6	
	<b>Лабораторная работа2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов национальной и региональной кухни, авторских, брендовых супов	6	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>16</b>	ПК 2.3 ОК 01-09
	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 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	6	
	2.Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучнойпассеровки (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.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов		

	Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	10/2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления заданного количества соусов, для заданного количества блюд.	2	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление сложных горячих соусов на муке. Органолептическая оценка качества. Декорирование тарелки соусом	4	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление соусов для паст, соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Органолептическая оценка качества. Декорирование тарелки соусом	4	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>20</b>	ПК2.4 ОК 01-09
	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.	8	
	2. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.		
	3. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей (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-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни		

	4.Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из грибов: сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. 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		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	12/4	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления заданного количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов, включая соус.	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой продукции и определению способов их устранения.	2	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление отварных, томленных и на пару сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	4	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление жаренных и запеченных сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	4	
	<b>6 семестр</b>	84/(10/42)+20	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>14</b>	ПК2.4 ОК 01-09
	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. 2.Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. 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	4	

	вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	10/2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления заданного количества порций блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	2	
	<b>Лабораторное занятие 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента	4	
	<b>Лабораторное занятие 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий, сложного ассортимента	4	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>18</b>	ПК2.5 ОК 01-09
	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).	8	
	2.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, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	3.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, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.		
	4.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		

	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	10/2	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Решение ситуационных производственных задач.	2	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра сложного ассортимента	4	
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий муки сложного ассортимента	4	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>16</b>	ПК2.6 ОК 01-09
	1.Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Методы 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.	6	
	2.Рецептуры, 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); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, 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.		
	3.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 соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	10/2	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Решение ситуационных производственных задач по	2	

	выявлению дефектов готовой продукции и определению способов их устранения.		
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из отварной в бульоне и на пару рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4	
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, творческое оформление и подача жареных и запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	4	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>22</b>	ПК2.7 ОК 01-09
	1.Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента 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.	10	
	2.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		
	3.Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	4.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. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.		
	5.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом		

	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	12/2	
	<b>Практическое занятие 8 .</b>	2	
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	4	
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	6	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>16</b>	ПК2.7 ОК 01-09
	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.		
	3.Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента 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. 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		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	10/2	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из птицы, включая гарнир и соус	2	
	<b>Лабораторная работа 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	4	

	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	4	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении ПМ:</b>  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для  Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.  Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.  Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p>		10	ПК.2.1 . ОК 01-09
<p><b>Курсовая работа</b></p>		20	
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>  <b>Тематика занятий:</b>  Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.  Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.  Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и</p>		20	ПК.2.1 . ОК 01-09

<p>класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> </ul> <p>Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>		
<p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика курсовых работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс приготовления горячих закусок в стейк-хаусе</li> <li>2. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторане национальной кухни (русской, итальянской, европейской, восточной, кавказской, паназиатской, средиземноморской) на 50,75,100 мест</li> <li>3. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса в ресторане национальной кухни (русской, итальянской, европейской, восточной, кавказской, паназиатской) на 50,75,100 мест.</li> <li>4. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из птицы в ресторане национальной кухни (русской, итальянской, европейской, восточной, кавказской, паназиатской) на 50,75,100 мест.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из сыра в ресторане национальной кухни (русской, итальянской, европейской, восточной, кавказской, паназиатской) на 50,75,100 мест.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей в ресторане национальной кухни (русской, итальянской, европейской, восточной, кавказской, паназиатской) на 50,75,100 мест.</li> <li>7. Технологический процесс приготовления сложных супов в ресторане национальной кухни (русской, итальянской, европейской, восточной, кавказской, паназиатской) на 50,75,100 мест.</li> <li>8. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из грибов в ресторане национальной кухни (русской, итальянской, европейской, восточной, кавказской, паназиатской) на 50,75,100 мест.</li> <li>9. Технологический процесс приготовления сложных супов в семейном ресторане на 50,75,100 мест.</li> <li>10. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторане средиземноморской кухни на 50,75,100 мест.</li> <li>11. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса в стейк-хаусе на 50,75,100 мест.</li> </ol>		
<p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b></p>		ОК 01-09
<p><b>Виды работ:</b></p>		
<p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>		
<p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</li> </ul>		

<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p>		
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p>		
<p>Разработка начальных вариантов рецептов блюд</p>		
<p>Провести практические проработки</p>		
<p>Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,</p>		
<p>. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</p>		
<p>Разработка компьютерной презентации</p>		
<p>Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b> <b>Виды работ:</b> Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	72	ПК.2.1-2.8 . ОК 01-09

<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	72	ПК.2.1-2.8 ОК 01-09

<p>инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>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</p>		
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>360</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Кабинеты Технического 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,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Лаборатория Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Андонова Н. И., Качурина Т.А. 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 [Текст]: лабораторный практикум / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование)
2. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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 [Текст]: учеб. / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 256 с.
3. Повар, кондитер [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.
4. Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст]: учеб. /И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] /авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: Арий, 2014. - 680 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования /О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>
1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)
6. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [vitameal.ru>cook.php?t=c24](http://vitameal.ru/cook.php?t=c24)
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [smirnovsm.com>myaso/ptica...polufabrikatov.html](http://smirnovsm.com/myaso/ptica...polufabrikatov.html)
- 8.Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachatii](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii)

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<p align="center"><b>Код и наименовани е профессиона льных и общих компетенций, формируемы х в рамках модуля</b></p>	<p align="center"><b>Критерии оценки</b></p>	<p align="center"><b>Методы оценивания</b></p>
<p><b>ПК 2.1. ОК 01-09</b></p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете/экзамене не квалификационно м по ПМ; - выполнения заданий экзамена</p>

	продукты	по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
<p>ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-09</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос

– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;
- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;

– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы

	<p>готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li><li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li><li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li></ul>	
--	--	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 61-29-24</b>	Рабочая программа 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»

Рег.№ 61

Экз.№ 1

**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»**

**по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 6
Рабочая программа <b>ПМ.03</b> «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»	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 61-29-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 61-29-24</b>	Рабочая программа 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»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности): зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779);

– Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Примерной программы 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»

**Организация-разработчик:** ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

**Разработчик:**

Абраменко Е.Г. преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
  - 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
  - 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
  - 2.1. Структура профессионального модуля
  - 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Печатные издания. Основные источники
    - 3.2.2. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Иметь практический опыт:	- организации и проведении подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечения наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения, ресурсное обеспечение выполнения заданий в
--	--------------------------	---

		соответствии с заказами, планом работы
	Уметь	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</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>

		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначения упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК 3.2. Осуществлять	Иметь практический	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления

<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>опыт :</p>	<p>и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Уметь</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности</p>

		<p>готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;  организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;  вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	Знать	<p>ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристики региональных</p>

		<p>видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценности сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурные режимы, последовательности выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных</p>
--	--	--

		соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Иметь практический опыт :	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Уметь	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе</p>

		<p>         принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;       </p> <p>         организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;       </p> <p>         минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;       </p> <p>         обеспечивать безопасность готовых салатов;       </p> <p>         определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;       </p> <p>         предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;       </p> <p>         охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;       </p> <p>         организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;       </p> <p>         сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;       </p> <p>         контролировать температуру подачи салатов;       </p> <p>         организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;       </p> <p>         организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;       </p> <p>         рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;       </p> <p>         поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд       </p>
--	--	--

	Знать	<p>ассортимент, рецептуры, характеристик, требований к качеству, примерных норм выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристики региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценности сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурные режимы, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для</p>
--	-------	---

		<p>отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способов подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.4.</p> <p>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>Иметь практический опыт</p>	<p>организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Уметь</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе,</p>

		<p>холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом</p>
--	--	--

		<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	Знать	<p>ассортимент, рецептуры, характеристик, требований к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристики региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевую, энергетическую ценности сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурные режимы,</p>

		<p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современных, инновационных методов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температуры подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила общения, техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Иметь практический опыт</p>	<p>организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>Уметь</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери</p>
--	--------------	---

		<p>питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>ассортимент, рецептуры,</p>

	Знать	<p>характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристики региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевую, энергетическую ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурные режимы, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью</p>
--	-------	---

		<p>использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техники общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Иметь практический опыт</p>	<p>организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Уметь</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных</p>

		<p>ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>
--	--	--

		<p>кролика сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	Знать	<p>ассортимент, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристики региональных</p>

		<p>видов сырья, продуктов; норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурные режимы, последовательность выполнения технологических операций; современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для</p>
--	--	--

		<p>отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 3.7.</p> <p>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>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
	<p>Уметь</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и</p>

		<p>анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
	Знать	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий,</p>

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего – **350** часов

в том числе в форме практической подготовки – **282** часа

Из них на освоение

МДК.03.01 – **30** часов,

МДК.03.02 – **158** часов.

в том числе самостоятельная работа - **8** часов.

практики, в том числе

учебная - 72 часа

производственная - 72 часа

Вариативная часть - **192 часа:**

- МДК 03.02 – 120 часов;

- УП 03.01 -36 часов;

- ПП 03.01 – 36 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного



## 2.2. Тематический план и содержание 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»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	ОЧНОЕ	ЗАОЧНОЕ	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>30</b>		
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента (6 семестр)</b>		<b>30 (20+10)</b>		ПК 3.1, ОК 01-09
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебных занятий	<b>4</b>		
	Инструктаж по ТБ. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2		ПК 3.1, ОК 01-09
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных	Содержание учебных занятий	<b>10</b>		
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2		ПК 3.1, ОК 01-09
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и	2		

изделий и закусок	поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)			
	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2		ПК 3.1, ОК 01-09
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>16 (6+10)</b>		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2		ПК 3.1, ОК 01-09
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2		ПК 3.1, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2		ПК 3.1, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2		ПК 3.1, ОК 01-09

	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	<b>4</b>		ПК 3.1, ОК 01-09
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 ПМ</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		<b>6</b>		
<b>ИТОГО</b>		<b>30</b>		
<b>Форма контроля</b>		Текущий контроль		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>116</b>		
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>60+92</b>		
<b>6 семестр</b>		<b>60</b> <b>(24+20+16)</b>		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>22 (14+8)</b>		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Ассортимент, требования к качеству.	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, варианты подачи.	2		
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Современные методы приготовления и варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2		
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	2		

	(ХАССП).			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическая занятие №1.</b> Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов. Решение производственных ситуаций по подбору вариантов холодных соусов к блюдам.	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление холодных сложных соусов. Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами.	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>38 (10+28)</b>		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из свежих и вареных овощей, винегретов.	2		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.	2		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	2		
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>28</b>		
<b>Практическое занятие №2.</b> Расчет сырья, необходимого для приготовления салатов из различного вида сырья, на взаимозаменяемость продуктов.	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09	

	<i>Практическое занятие №3.</i> Составление технологических карт и схем приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>6</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<i>Практическое занятие №4.</i> Составление технологических карт и схем приготовления салатов из вареных овощей.	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>6</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<i>Практическое занятие №5.</i> Решение ситуационных задач по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<b>Самостоятельная работа при изучении ПМ:</b>	<b>6</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Учебная практика по ПМ.03</b>		<b>36</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09

	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по ТБ, ПБ и ЭБ на производстве. Ознакомление с работой предприятия, НТД.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</li> <li>3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов: «Майонез», «Тартар», «Соус хрен». Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температурные режимы.</li> <li>4. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов: «Заправка для салатов», «Горчица столовая», «Соус де чапэ ку роший (соус луковый с помидорами)». Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температурные режимы.</li> <li>5. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям, предъявляемым к салатам. Подготовка их к использованию. Использование различных технологий приготовления салатов <u>из сырых и вареных овощей</u>: «Салат «Весна», «Маринованная свекла», «Винегрет овощной» с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические и санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.</li> <li>6. Написание отчета по УП 03.01, защита. Форма контроля: диф. зачёт в 7 семестре</li> </ol>	6 6 6 6 6 6		
	<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
	<b>7 семестр</b>	<b>90</b>		

		<b>(60+6+24)</b>		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание учебных занятий	<b>26 (16+10)</b>		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и актуальные направления в приготовлении.	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Рецептуры, варианты подачи.	<b>4</b>		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.	<b>4</b>		
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>		
	<i>Практическое занятие №6.</i> Расчет количества сырья, выхода бутербродов	<b>2</b>		
<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09	
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание учебных занятий	<b>22 (12+10)</b>		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении.	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>4</b>		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила сервировки стола и	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09

	подачи, температурные режимы подачи. Выбор посуды. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>		
	<i>Практическое занятие 7.</i> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья..	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>6</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>42 (32+10)</b>		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.	4		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного. Рецептуры, варианты сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Рецептуры, варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	4		
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи при разных способах обслуживания.	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4		
	Инновационные технологии в приготовлении холодных блюд и закусок	4		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09

	различного ассортимента.			
	Организация обслуживания при обслуживании банкетов, фуршетов, выездных мероприятий с использованием современного и инновационного технологического оборудования	4		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>		
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>4</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
	<i>Лабораторная работа 8.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>6</b>		ПК 3.1-3.7, ОК 01-09
<b>Форма контроля</b>		д/з		
	<b>Самостоятельная работа при изучении ПМ:</b>	<b>2</b>		
	<p>7. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>8. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>9. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>10. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>11. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>12. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
	<b>Учебная практика по ПМ.03</b>	<b>36</b>		
	<p>1. Инструктаж по ТБ, ПБ и ЭБ на производстве. Ознакомление с работой предприятия, НТД. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям, предъявляемым к <u>бутербродам</u>. Подготовка их к использованию. Использование различных технологий приготовления бутербродов (<b>простых и</b></p>			

<p><b>сложных открытых и закрытых, канане, детских бутербродов</b>), с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические и санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.</p> <p>3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям, предъявляемым к простым <u>холодным блюдам и закускам из рыбы</u>. Подготовка их к использованию. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из рыбы: <b>«Рыба заливная с гарниром»</b>, <b>«Форшмак картофельный с сельдью»</b>, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.</p> <p>4. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям, предъявляемым к простым холодным блюдам и закускам <u>из мяса</u>. Подготовка их к использованию. Использование различных технологий приготовления блюд и закусок из мяса: <b>«Паштет из печени»</b>, <b>«Мясо или язык, или поросенок заливные»</b> с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.</p> <p>5. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям, предъявляемым к простым холодным блюдам и закускам <u>из птицы</u>. Подготовка их к использованию. Использование различных технологий приготовления простых блюд и закусок из птицы: <b>«Столичный рулет»</b>, <b>«Галантин из курицы»</b> с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Написание отчета по УП 03.01, защита.</p>			
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><b>Диф.зач</b></p>		<p>ПК 3.1-3.7, ОК 01-09</p>

**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03**

**Виды работ:**

1. Инструктаж по ТБ, ПБ и ЭБ на производстве. Ознакомление с работой предприятия, НТД.
2. Знакомство с основным технологическим оборудованием предприятия, принципом действия и методикой пользования с соблюдением правил техники безопасности на рабочем месте.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
4. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям, предъявляемым к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.
5. Использование различных технологий приготовления холодных соусов и салатных заправок, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические и санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.
6. Использование различных технологий приготовления салатов из сырых и вареных овощей, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические и санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.
7. Использование различных технологий приготовления бутербродов (простых и сложных открытых и закрытых, канапе, детских бутербродов), с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические и санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.
8. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.
9. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.
10. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-

72

<p>гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.</p> <p>11.Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок <u>из птицы</u> с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.</p> <p>12.Написание Отчета по ПП 03.01. Заполнение всей текущей документации. Защита ПП 03.01</p>			
<b>Форма контроля</b>	<b>Диф.зач ЭК</b>		
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>18</b>		
<b>Всего</b>	<b>350</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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»**

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

- Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, наглядные пособия, бланковая документация, нормативно-законодательные документы, учебно-методическая документация; техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

- Мастерская «Учебный кулинарный цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.1.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Оборудование Учебного кулинарного цеха и его рабочих мест:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья),
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;

- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.1.3 примерной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

### **3.2.1. Печатные издания**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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 [Текст]: учеб. / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 256 с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6444-4

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст]: учеб. /И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] /авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: Арий, 2014. - 680 с.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
6. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - дополнение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
9. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
11. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
12. №2300-1 Закон РФ 07.02.1992 «О защите прав потребителей»;
13. №52-ФЗ Федеральный закон от 12.09.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
14. №29-ФЗ Федеральный закон от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
15. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
16. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ № 1515 от 21.09.2020;
17. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
18. №89-ФЗ Федеральный закон от 24.06.1998 «Об отходах производства и потребления»;
19. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд.,

перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437132>

3. 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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>

4. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437766>

5. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. — М.: Юрайт, 2017, 314 с.

6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> ).

8. Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.

9. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445605>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

жизненных ситуациях		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>

<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li><li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li><li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li></ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;

– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

– корректное использование цветных разделочных досок;

– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

– соответствие времени выполнения работ нормативам;

– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li><li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li><li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li></ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li><li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li><li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li><li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li></ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;

– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

– корректное использование цветных разделочных досок;

– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

– соответствие времени выполнения работ нормативам;

– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 3.7.</b> 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>форме обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li><li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li><li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li></ul>	
--	---	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 62- 29 - 24</b>	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

Рег.№ 62

Экз.№ 1

**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**  
**по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 8
Рабочая программа	Введена с «01» сентября 2024г.
РП 62 - 29 - 24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ</b> <b>РП 62 - 29 - 24</b>	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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:  
 - Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;

- профессиональных стандартов:

**33.010 Кондитер**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), Регистрационный номер 549.

**33.011 Повар**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), Регистрационный номер 557.

**33.013 Официант/бармен**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н), Регистрационный номер 681

Примерной программы профессионального модуля 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

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

Разработчик:

Быковская Ю.Н., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
  - 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
  - 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
  - 2.1 Структура профессионального модуля
  - 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
  - 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2 Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1 Печатные издания. Основные источники
    - 3.2.2. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной 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 и профессиональные компетенции.

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся 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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

## 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	<b>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</b>
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повар, кондитер.

### 1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и	Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной
--	-------------------------	---

<p>регламентами.  ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  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;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  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;  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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  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;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления,</p>

		<p>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>
--	--	--

За счёт вариативной части введены следующие обобщенные трудовые функции с учётом профессиональных стандартов:

Требования Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), Регистрационный номер 549

Обобщенные трудовые функции

В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров.

Требования Профессионального стандарта 33.011 Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), Регистрационный номер 557

Обобщенные трудовые функции

А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров.

Требования Профессионального стандарта 33.013 Официант/бармен, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н), Регистрационный номер 681

Обобщенные трудовые функции

А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена

**1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

Всего часов – **489 часа**

в том числе в форме практической подготовки - **282 часа.**

Из них на освоение МДК 04.01 и МДК 04.02:

**МДК 04.01-** 30 часов, лекции – 20 часов; практических занятий – 10 часов, промежуточная аттестация – текущий контроль.

**МДК 04.02 – 189 часов**

лекции – 96 часов;

практические занятия – 20 часов;  
лабораторные работы – 36 часов;  
курсовая работа – 20 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;  
Вариативная часть – 130 часов.  
Учебная практика- 72 часа  
Производственная практика -180 часов  
- промежуточная аттестация в форме экзамена – 9 часов и диф. зачёта;  
экзамена квалификационного – 18 часов;  
**Вариативная часть – 230 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура 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»**

Код профессиональной компетенции	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем профессионального модуля в академических часах					Практика	
			Всего, часов	Обучение по МДК				Учебная, часов	Производственная, часов
				В том числе					
1	2	3	4	Лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовая работа (проект), часов	Самостоятельная работа, часов	Промежуточная аттестация, часов	9	10
ПК 4.1 - 4.6; ОК 01 ОК 04, ОК 07	<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	-	-	-		-
	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	30	10					
ПК 4.1- 4.3 4.6; ОК 01, ОК 04, ОК07	<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b>	<b>189</b>	<b>189</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	-		-
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	93	93	34	-	4	9		
	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	96	96	22	20	4			
ПК 4.1 - 4.6	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>						72	
ПК 4.1 - 4.6	<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>							180
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>18</b>					<b>18</b>		
<b>Всего:</b>		<b>489</b>	<b>219</b>	<b>66</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

## 2.2 Тематический план и содержание 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»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем академических часов, в том числе в форме практической подготовки (академических часов)	Коды общих компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>30</b>	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<p><b>Содержание учебных занятий</b></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ в форме практической подготовки</b></p> <p><b>Практическая работа №1.</b> Органолептическая оценка качества свежих плодов.</p>	<p><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p></p> <p>2</p>	<p>ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09</p>
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации</b>	<p><b>Содержание учебных занятий</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, весоизмерительных приборов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	<p><b>20</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09</p>

<b>холодных и горячих десертов, напитков</b>	Виды, назначение посуды и производственного инвентаря, инструментов, правила её подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи /прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ в форме практической подготовки</b>		
	<b>Практическая работа №2</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Практическая работа №3</b> Оценка качества желирующих веществ.	2	
	<b>Практическая работа №4</b> Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков.	2	
<b>Практическая работа № 5.</b> Составление технико - технологических карт на фруктово-ягодные десерты, расчет сырья по сборнику рецептов. Составление критерий оценки готовых блюд.	2		
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	<b>189</b>		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>93</b>		
<b>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>56</b>	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание).	2	
	Карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополн. ингрედ.,	2	
			ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09

взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополн. охлаждением.		
Взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование),	2	
Приготовление десертов с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, холодного суфле, замороженного суфле.	2	
Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента - панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита,	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
Технология приготовления тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).	2	
Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	2	
Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
Классификация, ассортимент, технология приготовления национальных десертов и десертов кухонь народов мира.	2	
<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ в форме практической подготовки</b>		ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
<b>Практическая работа № 6</b> Расчет энергетической ценности холодных десертов.	2	

	<b>Практическая работа № 7</b> Расчёт сырья при изменении выхода, использования сезонных региональных продуктов.	2	
	<b>Практическая работа № 8</b> Составление Технологических карт и Техничко - технологических карт на сладкие блюда.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента: желе, муссов, щербетов, терринов.	6	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента тирамису, чизкейков, бланманже.	6	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>48</b>	
<b>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b>	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	
	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).	2	
	Взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.),	2	
	Приготовление десертов с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	2	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи,	2	

	Техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ в форме практической подготовки</b>		
	<b>Практическая работа № 9</b> Составление технологических карт на холодные сложные десерты	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	<b>Практическая работа № 10</b> Составление технологических карт на горячие сложные десерты	2	
	<b>Практическая работа № 11</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих сложных десертов.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: шоколадно-фруктовых фондю, фруктов жаренных во фритюре.	6	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных:суфле, снежков из шоколада.	6	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>9</b>	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>96</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>40</b>	
<b>Приготовление, подготовка к</b>	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09

реализации холодных напитков сложного ассортимента	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в пригот. холодн. напитков слож. ассортимента.	2	
	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).	2	
	Использование техники молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	2	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	2	
	Контроль хранения и расхода продуктов.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09.
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ в форме практической подготовки</b>		
	<b>Практическая работа № 12</b> Расчет энергетической ценности горячих и холодных напитков.	2	
	<b>Практическая работа № 13</b>	2	

	Составление Технологических карт, Техничко - технологических карт. Расчеты сырья для холодных и горячих напитков сложного ассортимента		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ в форме практической подготовки</b>		
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	6	
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>32</b>	
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).	2	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	2	
	Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.	2	
	Контроль хранения и расхода продуктов.	2	
Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ в форме</b>		

<b>практической подготовки</b>			
<b>Практическая работа № 14</b> Расчеты сырья для холодных и горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
<b>Практическая работа № 15</b> Разработка, адаптация рецептур авторских, брендовых, региональных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2	
<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ в форме практической подготовки</b>			
<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.		6	
<b>Курсовая работа</b>		<b>20</b>	
1	Разработка производственной программы предприятия. Определение предполагаемого числа потребителей.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09.
2	Определение общего количества блюд и разбивка их по ассортименту. Составление расчетного плана – меню.	2	
3	Технологический процесс производства сложной кулинарной продукции. Разработка технологической документации для заданной группы блюд.	2	
4	Составление технологических схем приготовления блюд (изделий).	2	
5	Определение потребности в сырье для заданной группы блюд.	2	
6	Характеристика, требования к качеству и безопасности сырья.	2	
7	Подготовка блюд к реализации.	2	
8	Организация производства заданной группы блюд. Характеристика структурного подразделения.	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
9	Организация рабочих мест, безопасность труда.	2	
10	Организация технологического контроля на предприятии. Особенности проведения органолептической оценки качества блюд. Схема органолептической оценки качества сложной кулинарной продукции.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении ПМ.04</b>		<b>4</b>	

	<p>Актуальные направления в приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих десертов. Контроль знаний оформления и подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов. Проверка решения задач и производственных ситуаций.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов. Проверка решения задач и произв. ситуаций</p> <p>Составление технологических схем. Проверка решения задач.</p>	2	
	<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>Составление технико-технологических карт на авторские горячие десерты. Проверка ТТК.</p> <p>Изучение ассортимента горячих сложных десертов ресторанной кухни. Контроль знания ассортимента.</p> <p>Изучение ассортимента, технологии приготовления горячих десертов десертных кафе и баров. Контроль знания технологии приготовления десертов и ассортимента в различных предприятиях питания</p>	2	ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</li> </ol>			ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09

пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

20. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом.

21. Установка и контролирование безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.

22. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов.

23. Подбор технологического оборудования для приготовления десертов и безопасное его использование.

24. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.

25. Покрытие дна и боковых поверхностей форм карамелью.

26. Карамелизация фруктов.

27. Фламбирование готовых горячих десертов, фруктов, ягод.

28. Взбивание смесей с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните.

29. Раскатывание и формование горячей массы из нугатина.

<p>30. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>31. Использование при приготовлении десертов теста фило, тулип, тюиль.</p> <p>32. Темперирование шоколада.</p> <p>33. Приготовление холодных десертов: фруктовых салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербетов, граните, пай с меренгами, пайс фруктами.</p> <p>34. Приготовление холодных десертов:сырно-творожные десерты, десерты с использованием тестовых заготовок.</p> <p>35. Приготовление горячих десертов: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколад.-фрукт фондю.</p> <p>36. Оформление сложных и горячих десертов.</p>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>ПК 4.1 - 4.6 ОК 01.-ОК 09</p>

<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование 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> <p>10. Использование при приготовлении десертов теста фило, тулип, тюиль.</p> <p>11. Темперирование шоколада.</p> <p>12. Приготовление холодных десертов: фруктовых салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербетов, граните, пай с меренгами, пайс фруктами.</p>	
<p>13. Приготовление холодных десертов: сырно-творожные десерты, десерты с использованием тестовых заготовок.</p> <p>14. Приготовление горячих десертов: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Оформление сложных и горячих десертов.</p> <p>15. Обеспечение безопасного санитарного и температурного режима хранения и подачи десертов.</p> <p>16. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.</p> <p>17. Организация рабочего места для приготовления десертов.</p> <p>18. Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления десертов.</p> <p>19. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов с учетом типа и класса предприятия.</p> <p>20. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>21. Составление технико-технологических карт на новые десерты.</p> <p>22. Установление и контролирование безопасного режима приготовления, хранения и подачи холодных и горячих десертов.</p> <p><b>Демонстрационный экзамен по ПМ.04 - 18 часов</b>  <b>Всего - 489 часов</b></p>	<p>ПК 4.1 - 4.6  ОК 01.-ОК 09.</p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04**

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

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

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебный кулинарный цех.
- учебный кондитерский цех.

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;

- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- фризер -1 шт.;- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт.;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;

- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
- шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

#### **Учебный кондитерский цех:**

- весы настольные электронные -15 шт.;
- пароконвектомат - 1шт.;
- конвекционная печь - 1шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- подовая печь для пицци – 1 шт.;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
- фритюрница – 1 шт.;
- электроблинница-1шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.; - фризера - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: пудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;

- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфрокрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитроттестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;

- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.; - скалки рефлениые - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.; - делитель торта - 3 шт.; - терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.; - дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.; - корзина для мусора -4 шт.
- наплитная и столовая посуда; - приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

## **3.2 Информационное обеспечение обучения**

### **3.2.1. Печатные издания**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

#### **Нормативные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

### **Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2019. - 384 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум, 2020.

3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/433759>

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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. —

Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>

5. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты [Текст]: учеб. пособие /С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2020. - 80 с.

6. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Академия, 2020. - 320 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6444-4.

7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования /О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

8. Поварское, кондитер [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.

9. Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] /авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: Арий, 2020. - 680 с.

11. 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, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>

5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)

6.Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachatii](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/437778> ).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.bibli-online.ru/bcode/445605>

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

## **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»:**

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю 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»** и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты:

– преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»; «Техническое оснащение организаций питания»; «Организация обслуживания»; «Охрана труда», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;

– преподаватель дисциплины «Математика».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Мастера производственного обучения:** дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценивания
<p><b>ПК 4.1</b> 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 рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p><b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	обслуживания	
<b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое	приготовление, творческое оформление и подготовку к	экзамен, экспертное наблюдение выполнения

<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;  выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p>

<p>к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	--

<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экзамен</p>

деятельности		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация ответственности за принятые решения,</li> <li>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</li> </ul>	<p>Экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устной и письменной речи,</li> <li>- ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> </ul>	

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</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>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТУ</b> <b>РП 63 - 29 - 24</b>	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

Рег.№ 63

Экз.№ 1

**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**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ  
ДЕЛО»**

Наименование документа	Версия № 8
Рабочая программа	Введена с «01» сентября 2024 г.
РП 63 -29-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 63- 29 - 24</b>	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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и профессиональных стандартов:

**33.010 Кондитер**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), Регистрационный номер 549.

**33.014 Пекарь**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н), Регистрационный номер 678.

Примерной программы 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.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

Разработчик:

Скоба Т.С., к. б. н., преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
  - 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.
  - 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
  - 2.1. Структура профессионального модуля
  - 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

## 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
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	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.	Оценивать наличие, количество и качество ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); организовывать их хранение до момента использования. Контролировать ротацию продуктов.	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
	Распределение заданий и проведение	распределить задания между подчиненными в	требования к личной гигиене персонала; методы контроля

<p>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 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>инструктажа на рабочем месте кондитера.</p>	<p>соответствии с квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест.</p>	<p>качества сырья, материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>
--	--	---	---

<p>ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>
--	---	---	--

**Раздел 2.Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

<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>ПК 5.2. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>Соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; взвешивать, отмеривать продукты</p>	<p>Основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы</p>
---	--	---	--

<p>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. 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</p>		<p>в соответствии с рецептурой; заменять продукты в</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов; технологический цикл приготовления хлебобулочных,</p>
		<p>Выбирать в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондичией; использовать региональные, сезонные продукты; выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p>	<p>Правила выбора мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций.</p>
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов</p>	<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания; технологический цикл</p>	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		<p>промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа; оптимизировать процессы приготовления; контролировать рациональное использование-продуктов, полуфабрикатов; соблюдать, контролировать</p>	<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ; способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских</p>
		<p>температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; определять степень готовности изделий при выпечке; доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: замеса теста, формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации; соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе</p>	<p>изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей; методы контроля качества, норм выхода готовой продукции; методы контроля качества выполнения работ; виды возможных дефектов и способы их устранения; процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов,</p>

		<p>приготовления, оформления изделий; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>выпечке изделий, их хранения; условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила порционирования п/ф, готовых изделий; правила комплектования, упаковки на вынос; способы презентации готовой продукции; правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные,</p>	
		<p>мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p>	

		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.	
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба, поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
	Проведение анализа сложных ситуаций	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и
	при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.	части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения
	Осуществление эффективного поиска. Выделение	Решения задачи и/или проблемы. Составить план	Работа в профессиональной и смежных областях.

	всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	действия, определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

За счёт вариативной части введены следующие обобщенные трудовые функции с учётом профессиональных стандартов:

Требования Профессионального стандарта **33.010 Кондитер** (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), Регистрационный номер 549

Обобщенные трудовые функции

В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров.

Требования Профессионального стандарта **33.014 Пекарь**, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н), Регистрационный номер 678

Обобщенные трудовые функции

Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.

Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей.

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 469

Из них на освоение МДК- 169

Из них на освоение МДК 05.01 – 39час,

- практические занятия – 20 часов;
- теоретические занятия - 17 часов;
- самостоятельная работа – 2 часа

на освоение МДК 05.02 – 130 час,

- лабораторные занятия – 64 часа;
- практические занятия – 14 часов;
- теоретические занятия - 46 часа;
- самостоятельная работа – 6 часов

на практики, в том числе учебную - 72 часа  
и производственную – 216 часов

Вариативная часть – 228 часов.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Самостоятельная работа, часов
			Обязательные аудиторные учебные занятия			учебная, часов	производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>39</b>	<b>29</b>	12	-	-	-	<b>2</b>
ПК 5.1.-5.5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>39</b>	<b>29</b>	12	-	-	-	<b>2</b>
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>130</b>	<b>130</b>	78	-	-	-	<b>6</b>
ПК 5.1., 5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Раздел 2.</b> Ресурсное обеспечение производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>66</b>	<b>66</b>	36	-	-	-	-
ПК 5.1., 5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>64</b>	<b>64</b>	42	-	-	-	<b>6</b>
ПК 5.1-5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Учебная и производственная практика</b>	<b>288</b>		-	-	<b>72</b>	<b>216</b>	
	<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>12</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>469</b>	<b>189</b>	<b>90</b>	-	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание 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»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>39</b>	
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>37+2</b>	
<b>Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 01-09 ПК 5.1-5.6
	Значение хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий в питании. Классификация и ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Нормативные и технологические документы для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий, оценки качества и безопасности готовой продукции.	4	
	Краткая характеристика предприятий общественного питания, мини-пекарен. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №1.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.	2	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
<b>Тема 1.2. Техническое</b>	<b>Содержание</b>	<b>17</b>	

оснащение технологического процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Классификация оборудования: виды, назначение, общие правила безопасной эксплуатации.	4	ОК 01-09 ПК 5.1-5.6
	Характеристика, правила эксплуатации механического, теплового и специального оборудования кондитерского цеха	4	
	Инвентарь и приспособления кондитерского производства: виды, назначение, правила безопасного использования.	3	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №3.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест пекаря и кондитера на различных участках цеха	2	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Исследование режимов работы оборудования кондитерского цеха. Безопасные приемы работы.	2	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Ознакомление с инвентарем и приспособлениями. Правила безопасного использования производственного инвентаря и приспособлений.	2	
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01-09 ПК 5.1-5.6
	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 хлебобулочной и кондитерской продукции	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 6</b> Бракераж сырья, полуфабрикатов, готовой хлебобулочной и мучной кондитерской продукции	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Защита лабораторно-практических работ; Защита рефератов по заданным тематикам	2	
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>130</b>	
<b>Раздел 2. Ресурсное обеспечение производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 2.1.Ресурсное</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	

<b>обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	Товароведная характеристика, назначение нескоропортящихся видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Товароведная характеристика, назначение скоропортящихся видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	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	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 7</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Оценка хлебопекарных свойств муки. Органолептическая оценка отдельных видов основного и дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	
<b>Лабораторная работа №2.</b> Замес теста, выпечка хлеба. Определение органолептических показателей качества выпеченного хлеба. Работа с действующими стандартами по установлению требований к качеству продукции	6		
<b>Тема 2.2. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных,</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки	2	

<b>мучных кондитерских изделий</b>	хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении 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.	2	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	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	2	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №9.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	<b>Практическое занятие №10.</b> Отработка элементов художественного оформления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Практическое занятие №11.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Технологический процесс приготовления сиропов, помады, глазури, карамели.	6	
<b>Лабораторная работа №4.</b>	6		

	Технологический процесс приготовления кремов, желе, посыпок.		
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Технологический процесс приготовления мастики и изделий из нее.	6	
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>64</b>	
<b>Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>	12	
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	1	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №12.</b> Адаптация, разработка рецептов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	6	
<b>Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	

	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	2	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (навынос), подготовке к транспортированию.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическая работа №13</b> Адаптация, разработка рецептур сложных мучных кондитерских изделий	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление бездрожжевого теста различных видов (медовое, бисквитное, тулипное и т.д)	6	
	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление бездрожжевого теста различных видов (заварного, песочного, слоеного, воздушного)	6	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
<b>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных, тортов.	1	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	1	
	Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	1	
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.	1	
	Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий	1	
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	1	

	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №14</b>		
	Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление, оформление пирожных.	6	
	<b>Лабораторная работа №11</b> Приготовление, оформление тортов. , в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	6	
<b>Тема 3.4. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления кухонь народов мира.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья, метода приготовления и национальных особенностей.	1	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира, в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	1	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа №12.</b> Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления кухонь народов мира.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>			
<b>Виды работ:</b>			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		<b>72</b>	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.			
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.			
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением влажности муки и выхода изделий.			
Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			
8. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе			

<p>авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p>	<p><b>216</b></p>	

**Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация 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.
5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
6. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
7. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
8. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
10. Подготовка к квалификационному экзамену

в т. ч. 12

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

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

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебный полигон по компетенции «Поварское дело».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета Технологического оборудования учебного полигона:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного полигона** и его рабочих мест:

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 5 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;

- плита wok - 1 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -7 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- фризер -1 шт.;- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитроттестер – 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж - 7 шт.;
- моечная ванна двухсекционная – 5 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;

- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 7 шт.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырья и продукты.

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

#### **Нормативные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

### **Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2019. - 384 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум, 2019.

3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>

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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>

5. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты [Текст]: учеб. пособие /С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2019. - 80 с.

6. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Академия, 2019. - 320 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6444-4.

7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования /О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

8. Поварское, кондитер [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2019.

9. Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2019.

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] /авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: Арий, 2019. - 680 с.

11. 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, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

### Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> ).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445605>

### Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)

6. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachatii](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05

Профессиональные компетенции	Критерии оценки	Методы оценивания
1	2	3
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); требования к личной гигиене персонала;методы	Тестирование  Устный опрос  Письменный опрос

<p>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 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>контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, техники безопасности, пожарной безопасности; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Уметь: оценивать наличие, количество и качество ресурсов;составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);организовывать их хранение до момента использования; контролировать ротацию продуктов; распределять задания между персоналом в соответствии с квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; разъяснять ответственность за несоблюдение</p>	<p>Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>инструкций, регламентов; демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.</p> <p>Действия: ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера; организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы.</p>	<p>Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять</p>	<p>Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>Тестирование  Устный опрос</p>

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>изделий; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций; способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания; технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ; способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет</p>	<p>Письменный опрос</p>
<p>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.</p>	<p>использования средств механизации; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей; методы контроля качества, норм выхода готовой продукции; методы контроля качества выполнения работ; виды возможных дефектов и способы их устранения; процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении; условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила порционирования полуфабрикатов, готовых изделий; правила комплектования, упаковки на вынос; способы презентации готовой продукции; правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Уметь: выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой; заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией; использовать региональные, сезонные продукты; выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать, осуществлять</p>	<p>Выполнение практической работы Выполнение лабораторной работы Защита отчетов по практике</p>

	<p>упаковку, маркировку, складирование; контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей</p>	
	<p>заказа; оптимизировать процессы приготовления; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий; определять степень готовности изделий при выпечке; доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: замеса теста, формования полуфабрикатов, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации; соблюдать санитарно-гигиенические требования, технику безопасности в процессе приготовления, оформления изделий; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость; вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	

	<p>Действия:          контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов; контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Выполнение практической работы          Выполнение лабораторной работы          Защита отчетов по практике</p>
--	---	---

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 64-27-24</b>	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рег. № 64

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И  
КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО  
ПЕРСОНАЛА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ  
ДЕЛО**

Наименование документа	Версия № 8
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 64- 27-24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 64- -27-24</b>	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 09.12.2016 № 1565

Примерной программы профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Разработчики:

Иванцова Л.А. – преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
  - 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
  - 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
  - 2.1. Структура профессионального модуля
  - 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Печатные издания. Основные источники
    - 3.2.2. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся 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 и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 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:**

ПК 6.1	Иметь практический опыт	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов.</li> </ul>
ПК 6.2	Иметь практический опыт	осуществлении текущего планирования деятельности

		подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала.</li> </ul>
ПК 6.3	Иметь практический опыт	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>организовывать документооборот.</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные перспективы развития отрасли;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания.</li> </ul>
ПК 6.4	Иметь практический опыт	организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов.</li> </ul>
ПК 6.5	Иметь практический опыт	обучении, инструктировании поваров, кондитеров,

		пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
	Уметь	- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	Знать	- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **222** часа

в том числе в форме практической подготовки –

Из них на освоение МДК.06.01 – 96 часов.

производственная - **108** часов

Промежуточная аттестация

- в форме дифференциального зачета по МДК 06.01;

- в форме экзамена квалификационного ПМ.06. - **18** часов.

Вариативная часть 96 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

#### ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Код профессиональной компетенции	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем профессионального модуля в ак. часах					Практика	
			Всего, часов	Обучение по МДК				Учебная, часов	Производственная, часов
				В том числе					
				лаб. работы и практич. занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	самостоят. работа	промежут. аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		96	96	58	-	-	18		108
ПК 6.1.- ПК 6.3	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	76	76	46	-	-			
ПК 6.4.- ПК6.5.	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	20	20	12	-	-			
	Производственная практика	108							
	Экзамен квалификационный	18							
<b>Всего:</b>		222	96		-	-	18		108

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>76</b>	
<b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>96</b>	
<b>МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</b>	Содержание учебных занятий	4	ПК 6.1-ПК6.3; ОК 01-09;
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. 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 (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования).	2	
	2. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)  Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	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		
<b>Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</b>	Содержание учебных занятий	4/6	ПК 6.1-ПК6.3; ОК 01-09;
	1. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и 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.	2	
	2. 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	2	
	В том числе, практических занятий	6	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Сравнительный анализ предприятий общественного питания различных типов и классов	2	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Характеристика предприятий общественного питания по основным идентификационным признакам	2	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Составление расчетного меню. Виды меню	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>	Содержание учебных занятий	6/8	ПК 6.1-ПК6.3; ОК 01-09
	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	2	
	2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений	2	
	3. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	2	
	В том числе, практических занятий	8	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).		
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)		

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p><b>Практическое занятие № 6.</b> Порядок проведения инвентаризации, оформление инвентаризационных материалов.</p> <p><b>Практическое занятие № 7.</b> Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p>		
<b>Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания</b>	<p>Содержание учебных занятий</p> <p>1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования</p>	4/8	ПК 6.1-ПК6.3; ОК 01-09
	2. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха</p> <p>В том числе, практических занятий</p> <p><b>Практическое занятие № 8.</b> Составление структуры управления персоналом</p> <p><b>Практическое занятие № 9.</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»</p> <p><b>Практическое занятие № 10.</b> Составление трудового договора</p> <p><b>Практическое занятие № 11.</b> Разработка правил внутреннего трудового распорядка</p>	<p></p> <p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p><b>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b></p>	<p>Содержание учебных занятий</p> <p>1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.</p> <p>2. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки</p>	<p>6/8</p> <p></p> <p>2</p>	<p>ПК 6.1-ПК6.3; ОК 01-09</p>

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания		
	3. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Характеристика производительности труда. Показатели уровня производительности труда: выработка и трудоемкость. Баланс рабочего времени работников сферы общественного питания	2	
	В том числе, практических занятий	8	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Планирование производственного задания (программы). Определение необходимого количества покупных товаров и составление прейскуранта	2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Расчет нормативов и норм труда работников предприятий общественного питания.	2	
<b>Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей.</b>	Содержание учебных занятий	2/14	
	1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	2	ПК 6.1-ПК6.3; ОК 01-09

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Формы документов и порядок их заполнения</b>	<p>Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</p> <p>Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей.</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство</p> <p>Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни.</p> <p>Оформление товарного отчета</p> <p>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</p>		
	В том числе, практических занятий	14	
	<p><b>Практическое занятие № 16.</b></p> <p>Разработка нормативной и технологической документации на новые технологические процессы</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 17.</b></p> <p>Расчет показателей эффективности производства</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 18.</b></p> <p>Разработка схем организации продовольственного снабжения предприятия. Формы и способы доставки продуктов. Организация складского хозяйства</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 19.</b></p> <p>Определение количества потребителей на предприятиях общественного питания.</p>	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Организация рабочих мест в цехах	2	
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Подбор оборудования и инвентаря	2	
	<b>Практическое занятие № 22.</b> Определение площади цеха.	2	
<b>Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b>	Содержание учебных занятий	2/2	ПК 6.1-ПК6.3; ОК 01-09
	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		
	<b>Практическое занятие № 23.</b> Составление схемы расположения оборудования на плане цеха (цех – по заданию преподавателя).	2	
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		20	
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебных занятий	8/12	ПК 6.4-ПК6.5; ОК 01-09
	1.Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания		
	2. 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	2	
	3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	2	
	4. 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.	2	
	В том числе, практических занятий	12	
	<b>Практическое занятие № 24.</b> Оперативное планирование работы предприятия общественного питания с полным производственным циклом.	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b>Практическое занятие № 25.</b> Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой.	2	
	<b>Практическое занятие № 26.</b> Составление и заполнение нормативной документации.	2	
	<b>Практическое занятие № 27.</b> Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Расчет площадей цехов.	2	
	<b>Практическое занятие № 28.</b> Управление качеством.	2	
	<b>Практическое занятие № 29.</b> Органолептическая оценка качества пищи. Бракераж.	2	
<b>Производственная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>– Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>– Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>– Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>– Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>– Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> </ul>			

<b>Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>– Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>– Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>– Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>– Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>– Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>– Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>– Разработка различных видов меню.</li> <li>– Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>– Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>– Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракер. комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>– Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>– Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>– Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>– Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>– Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> </ul>			

<b>Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> <li>– Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</li> <li>– Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</li> <li>– Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</li> <li>– Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</li> <li>– Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</li> <li>– Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</li> <li>– Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li> <li>– Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</li> <li>– Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>– Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> <li>– Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производ., ст. технолог).</li> <li>– Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации</li> </ul>		

<b>Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	<p>их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</li> <li>– Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</li> <li>– Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</li> <li>– Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</li> <li>– Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия.</li> <li>– Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия.</li> <li>– Разработка должностных обязанностей категорий персонала предприятий общественного питания.</li> <li>– Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях.</li> <li>– Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии.</li> <li>– Анализ эффективности применяемых методов управления.</li> <li>– Решение конфликтных ситуаций.</li> <li>– Анализ деятельности предприятий общественного питания.</li> <li>– Определение поставщиков предприятия общественного питания.</li> <li>– Анализ меню предприятия общественного питания.</li> <li>– Анализ производственной программы предприятия общественного питания.</li> <li>– Составление графиков выхода на работу, ведение табеля учета рабочего времени.</li> <li>– Организация рабочих мест.</li> </ul>		

<b>Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</b>	<b>Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>18</b>	
<b>Всего</b>		<b>222</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

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

Кабинет «Экономики и управления персоналом», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, наглядные пособия, бланковая документация, нормативно-законодательные документы, учебно-методическая документация; техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации + еПриложение: тесты: учебник/В.Д.Грибов.-Москва, КНОРУС,2019.- (среднее профессиональное образование).

#### **Нормативные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия

общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

### **Основные источники:**

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>.

2. 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, 2019. —

264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>.

3. Поварское, кондитер [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.

4. Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.

5. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)

5. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachatii](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> ).

2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник для учреждений сред.проф.образования /Н.Н.Пукалина.-М.: Издательский центр «академия»,2018;

3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное

образование). - ISBN 978-5-7695-6444-4

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445605>

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] /авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - М.: Арий, 2014. - 680 с.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценивания
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</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>понимание значимости сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>использовать профессиональную документацию при решении поставленных задач</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>соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> </ul>	

<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала</li> </ul>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> </ul>	

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li><li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li><li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li><li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li><li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li><li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li><li>точность выбора методов обучения, инструктирования;</li><li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li><li>– оценивать результаты обучения.</li></ul>	
--	---	--

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 65 - 29- 24	Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

Рег. № 65

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР»  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 8
Рабочая программа ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 65 - 29 -24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
<b>НКПТиУ</b> <b>РП 65 - 29- 24</b>	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828) .
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023).
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44898) .

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

**Разработчик:**

Абраменко Е. Г. – преподаватель ГБПОУ РО «НКПТиУ».

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
  - 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
  - 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
  - 2.1. Структура профессионального модуля
  - 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Печатные издания. Основные источники
    - 3.2.2. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности ВД 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1.Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 7.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК 7.1. Осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Иметь практический опыт в:	-подготовке, уборке рабочего места; -подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Уметь	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 7.2. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	Иметь практический опыт в:	- подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями.

	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul>
	<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p>	<p>Иметь практический опыт в:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и</li> </ul>

		<p>применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>- ассортименты, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>
<p>ПК 7.4</p> <p>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p>	Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,</li> </ul>

		<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, вариантов оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>
<p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p>	Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных</li> </ul>

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, вариантов оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>
ПК 7.6 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных	Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности</li> </ul>

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		<p>продуктов, полуфабрикатов;  - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями.</p>
	<p>Уметь</p>	<p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>
	<p>Знать</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – **360** часов

в том числе в форме практической подготовки – **212** часов

Из них на освоение

МДК.07.01 – 48 часов,

МДК.07.02 – 114 часов

в том числе самостоятельная работа - 7 часов

практики, в том числе

учебная - 72 часа

производственная - 108 часов

Промежуточная аттестация – **18** часов

Вариативная часть - 160 часов:

- МДК 07.02 – 52 часа;

- УП 07.01 – 36 часов;

- ПП 07.01 – 72 часа.

За счёт вариативной части введены следующие обобщенные трудовые функции с учётом профессиональных стандартов:

Требования Профессионального стандарта 33.011 **Повар**  
(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), Регистрационный номер 557

Обобщенные трудовые функции

А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Пм 07 «выполнение работ по профессии 16675 Повар»

Код профессиональной компетенции	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем профессионального модуля в ак. часах					Практика		
			Всего, часов	Обучение по МДК				Учебная, часов	Производственная, часов	
				В том числе						
				лаб. работы и практич. занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	самостоят. работа	промежут. аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 7.1-7.2 ОК 01-07, 09-10	<b>МДК 07.01</b> Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.	<b>48</b>	45	22		3				
ПК 7.1-7.5 ОК 01-07, 09-10	<b>МДК 07.02</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.	<b>114</b>	110	52		4				
ПК 7.1-7.6 ОК 01-07, 09-10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>72</b>						72		
ПК 7.1-7.6 ОК 01-07, 09-10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>108</b>								108
	ЭК	<b>18</b>					18			
	<b>Всего:</b>	<b>360</b>	155	74			187			10872

**2.1. Тематический план профессионального модуля  
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Количество часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
				1
<b>ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар</b>				
<b>МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса</b>		<b>45 (23+22)</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09	
<b>2 курс 3 семестр</b>				
<b>Модуль № 1. Технология производства полуфабрикатов для основной простой кулинарной продукции из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.</b>		30		
<b>Тема 1.1 Обработка картофеля, овощей, грибов и производство полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>16 (6+10)</b>	
	1	Инструктаж по ТБ, ЭБ, ПБ. Основные понятия, термины и определения. Организация рабочего места повара.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	2	Виды, свойства, признаки и органолептические методы определения доброкачественности овощного сырья.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	3	Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья. Процесс производства овощных полуфабрикатов. Ассортимент.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 1</b>		<b>4</b>	

	4.	Решение профессиональных ситуаций по обработке картофеля, овощей, грибов		ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	5.	и производству полуфабрикатов.		
	<b>Практическое занятие №2</b>		<b>2</b>	
	6	Организация рабочего места повара по производству полуфабрикатов для основной кулинарной продукции.		ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие №3</b>		<b>4</b>	
	7.	Отработка практических навыков «Формы нарезки овощей».		ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	8.			
<b>Самостоятельная работа</b>				
	Систематическая проработка конспекта занятий.		<b>2</b>	
	Работа с дополнительной литературой.			
	Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов, картофеля, луковых и капустных овощей».			
<b>Тема 1.2</b> Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий, производство полуфабрикатов.	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>10 (6+4)</b>	
	9	Ассортимент и кулинарное назначение круп, бобовых и макаронных изделий Методы определения доброкачественности сырья.	4	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	10.	Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья и производству полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	<b>Практическое занятие № 4</b>		<b>4</b>	
	11	Решение профессиональных ситуаций по предварительной подготовке круп,	4	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	12	бобовых и макаронных изделий.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>1</b>	
	Подготовка рефератов, докладов, сообщений по теме занятий в том числе с использованием сети Интернет.			
<b>Тема 1.3</b> Обработка яиц и творога, приготовление полуфабрикатов.	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>6 (4+2)</b>	
	13	Виды, свойства и кулинарное назначение яиц. Признаки и методы определения качества. Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья и производству полуфабрикатов из яиц.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	14	Виды, свойства и кулинарное назначение творога. Признаки и методы определения качества. Правила, приёмы и последовательность выполнения операций по обработке сырья и производству полуфабрикатов.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 5</b>		<b>2</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	15	Определение последовательности выполнения операций по подготовке яиц и творога, решение профессиональных ситуаций.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>1</b>	
		Работа с конспектом занятий и дополнительной литературой.		
	Подготовка рефератов, докладов, сообщений по теме занятий, в том числе с			

		использованием сети Интернет.		
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>5</b>
<b>Модуль № 2. Технология производства полуфабрикатов для основной простой кулинарной продукции из рыбы, мяса, домашней птицы.</b>			<b>13</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>4 (2+2)</b>	
	16	Виды, свойства и кулинарное назначение рыбы для производства рыбных полуфабрикатов. Признаки и методы определения доброкачественности рыбного сырья. Правила обработки. Требования к производству и хранению.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	<b>Практическое занятие № 6</b>		<b>2</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	17	Определение требований к качеству рыбного сырья и его кулинарного использования.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с конспектом занятия и дополнительной литературой.		<b>1</b>	
<b>Тема 2.2.</b> Обработка мяса, домашней птицы и производство полуфабрикатов.	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>9 (5+4)</b>	
	18	Виды, свойства и кулинарное назначение мяса, домашней птицы. методы определения доброкачественности сырья.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	19	Ассортимент п/ф. Процесс производства. Требования к производству и хранению	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	20	Организация работы заготовочных предприятий	1	
	<b>Практическое занятие № 7</b>		<b>4</b>	
	21	Определение требований к качеству сырья из мяса и домашней птицы. Кулинарное использование.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	22	Решение профессиональных задач и ситуаций по работе с рецептурами полуфабрикатов из мяса.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	<b>Самостоятельная работа при изучении ПМ:</b>			
	Работа с конспектом и дополнительной литературой	<b>1</b>		
	Работа с источниками интернет – ресурсов.			
<b>ИТОГО</b>			<b>45</b>	
<b>Форма контроля:</b>				
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>				
1. Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов, картофеля, луковых и капустных овощей.				
2. Работа с таблицей «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемой на приготовление каш; определение выхода и привара каш.				
3. Подготовить сообщение о правилах санитарной обработки яиц перед использованием.				
4. Подготовить справку об использовании и кулинарном назначении яичных продуктов.				
5. Подготовить информацию о морских и речных обитателях при помощи сети интернет.				

6. Подготовить сообщение о пищевой ценности рыбы разных семейств и морепродуктов.					
<b>МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.</b>			<b>72</b>		
<b>2 курс</b>			<b>(38+6+28)</b>		
<b>3 семестр</b>					
<b>Модуль № 1. Технология приготовления простых и основных блюд, гарниров из картофеля, овощей, грибов.</b>					
<b>Тема 1.1.</b> Технология приготовления простых и основных блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов.	<b>Содержание учебных занятий</b>			<b>16 (6+2+8)</b>	
	1.	1.Способы тепловой обработки картофеля, овощей, грибов. Ассортимент		<b>6</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	2.	блюд и гарниров. Требования к качеству. Правила порционирования			
	3.	(комплектации).			
	<b>Практическое занятие № 1</b>			<b>2</b>	
	4 .Решение производственных ситуаций по определению отходов овощей. Решение производственных ситуаций.				ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа № 1</b>			<b>8</b>	
5.	Приготовление простых и основных блюд и гарниров из картофеля, овощей,			ПК 7.1-7.5, ОК 01-09	
6	грибов.				
7.					
8					
<b>Модуль № 2. Технология приготовления простой основной кулинарной продукции: супов и соусов.</b>					
<b>Тема 2.1</b> Технология приготовления основных супов.	<b>Содержание учебных занятий</b>			<b>22</b>	
				<b>(8+2+12)</b>	
	9.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании			ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	10.	бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение.		4	
	11.	Классификация супов. Технологические процессы приготовления.			ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	12.	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Правила порционирования и оформления.		4	
	<b>Практическое занятие № 2</b>				ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
13	Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и гарниров к ним.		<b>2</b>		
<b>Лабораторная работа № 2</b>			<b>6</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09	

	14. 15 16	Приготовление бульонов, отваров, на их основе прозрачных супов. Оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества блюд.		
	<b>Лабораторная работа № 3</b>		<b>6</b>	
	17 18 19	Приготовление бульонов, отваров, на их основе заправочных супов и супов-пюре разнообразного ассортимента, оформление и отпуск. Органолептическая оценка качества блюд.		
<b>99Тема 2.2</b> Технология приготовления основных простых горячих и холодных соусов.	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>12 (6+6)</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	20 21 22	Классификация и ассортимент соусов. Технологии приготовления и подачи.	6	
	<b>Практическое занятие № 3</b>		<b>2</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	23	Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.		
	<b>Лабораторная работа № 4</b>		<b>4</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	24 25	Приготовление различных соусов. Оценка качества готовой продукции. Варианты декорирования тарелки.		
<b>Тема 3.1.</b> Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	<b>Содержание учебных занятий</b>			
	26 27 28	Способы тепловой обработки круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых, макаронных изделий.	6	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	29 30 31	Ассортимент блюд и гарниров из крупяных изделий. Правила приготовления изделий из каш. Ассортимент блюд. Правила оформления и отпуска.	6	
	32 33 34	Ассортимент блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Правила порционирования (комплектации)	6	
	<b>Лабораторная работа № 5</b>			
	35 36	Приготовление блюд и изделий из круп и каш, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества.	4	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	<b>Самостоятельная работа</b>			
		1. Работа с конспектом занятий, дополнительной литературой, периодической печатью, сетью интернет. 2. Подготовка сообщений, докладов, рефератов, презентаций.	4	

	3. Составление ТТК и ТС.		
<b>ИТОГО</b>			
<b>Форма контроля</b>		Текущий контроль	
УП 07.01 Учебная практика по профессии Повар (3 семестр)		72	
Виды работ по темам:		72	
1. Инструктаж по ТБ, ПБ и ЭБ на производстве. Ознакомление с работой предприятия, НТД. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.		6	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
2. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление из них кулинарной продукции, <u>Картофельное пюре</u> , <u>Капуста тушёная</u> . Определение степени готовности, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. Обеспечение температурного и временного режима подачи.		6	
3. Технология приготовления костных и мясо-костных бульонов: <u>Бульон мясной прозрачный</u> , <u>Бульон из кур или индеек</u> . Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Технологический процесс производства супов: <u>Суп-лапша домашняя</u> , <u>Суп картофельный с крупой</u> . Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температурные режимы.		6	
4. Технологический процесс производства соуса красного и белого основного и их производных. Технологический способ производства соусов: <u>Соус красный основной</u> , <u>Соус луковый</u> , <u>Соус белый основной</u> , <u>Соус томатный</u> . Температурные режимы. Способы подачи. Декорирование тарелки. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд: <u>«Пудинг рисовый, манный, пшённый»</u> , <u>«Биточки или котлеты пшеничные, пшеничные, перловые, ячневые»</u> . <u>Макаронны, запеченные с яйцом</u> . Температурные режимы.		6	
5. Способы подачи. Декорирование тарелки			
6. Технологический процесс приготовления горячих блюд из яиц, творога и сыра. Технология приготовления блюд: <u>«Омлет с сыром»</u> . <u>«Вареники ленивые отварные»</u> . Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска.		6 6	

<p>7. Технологический процесс приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления блюд: <u>«Котлеты или биточки рыбные»</u>, <u>«Тельное из рыбы»</u>. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска. Подбор соуса и гарнира. Декорирование тарелки.</p>	6	
<p>8. Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика. Технология приготовления блюд: <u>«Котлеты, биточки, шницели»</u>, <u>«Зразы рубленые»</u>. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска. Подбор соуса и гарнира. Декорирование тарелки.</p>	6	
<p>9. Технологический процесс приготовления простых холодных и горячих напитков: <u>Кисель из кураги</u>, <u>Компот из плодов или ягод сушеных</u>, <u>Квас хлебный</u>. Отработка навыков приготовления и подачи чая одним чайником.</p>	6	
<p>10. Технологический процесс производства мучных блюд и изделий простой кулинарной обработки: <u>Пельмени отварные</u>, <u>Вареники с творожным, фруктовым или овощным фаршем</u>.</p>		
<p>11. Технологический процесс производства мучных блюд и изделий, хлебобулочных изделий простой кулинарной обработки: <u>Оладьи</u>, <u>Пирожки жареные из дрожжевого теста</u></p>	6	
<p>12. Оформление отчёта, защита. Форма контроля: диф.зачёт</p>	6	
<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) – 3 семестр</b>		
<p><b>МДК 07.02</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск. Проводится концентрированно.</p>	<b>108</b>	
<p>Виды работ:</p>		
<p>1. Инструктаж по ТБ, ЭБ, ПБ. Знакомство с предприятием. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	6	
<p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация 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.</p>	6	
<p>3.Выполнение задания по приготовлению простых и основных <u>блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов</u>. разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой</p>	6	

<p>продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>		
<p>4. Выполнение задания по приготовлению <u>горячих супов</u> разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6	
<p>5. Выполнение задания по приготовлению <u>соусов</u> разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6	
<p>6. Выполнение задания по приготовлению <u>блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</u> разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6	
<p>7. Выполнение задания по приготовлению <u>горячих блюд из яиц, творога и сыра</u> разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6	
<p>8. Выполнение задания по приготовлению <u>блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</u> разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	6	
<p>9. Выполнение задания по приготовлению <u>блюд из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика</u> разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	12	
<p>10. Выполнение задания по приготовлению простых холодных и горячих напитков, с учетом соблюдения</p>		

<p>выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>11. Выполнение задания по приготовлению мучных блюд и изделий, хлебобулочных изделий простой кулинарной обработки, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой продукции на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>15. Оформление отчёта по ПП 07.01 Своевременная сдача отчётной документации для защиты.</p> <p>Форма контроля: зачёт</p>	12	
	6	
	6	
	6	
	6	

<b>МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.</b> <b>2 курс</b> <b>4 семестр</b>				
<b>Модуль № 4.</b> <b>Технология приготовления простых и основных блюд, гарниров из яиц и творога.</b>		38 (20+14+4)		
	Содержание учебных занятий	<b>8 (4+4)</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Технология приготовления блюд из яиц и творога.	8	Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и яичных продуктов.	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09	
	9	Общие правила и приёмы их приготовления. Правила оформления и отпуска.		2
	10	Общие правила и приёмы приготовления блюд из творога. Ассортимент блюд. Правила оформления и отпуска		2

	<b>Практическое занятие № 4</b>		<b>2</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	11	Работа с рецептурой по определению количества сырья для приготовления блюд из яиц, творога и взаимозаменяемости на другие яичные продукты.		
	<b>Лабораторные работы № 6</b>		<b>2</b>	
	12 13	Приготовление блюд из яиц и творога. Оценка качества готовой продукции		
<b>Модуль № 5.</b>				
<b>Приготовление блюд и изделий простой кулинарной обработки массового спроса: из рыбы, мяса, птицы.</b>				
<b>Тема 5.1.</b> Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы.	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>10 (4+6)</b>	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	14 15	Ассортимент блюд из рыбы. Подбор гарниров. Общие правила и способы приготовления. Требования к качеству. Правила порционирования (комплектации).	2	
	16	Способы приготовления фаршей и начинок для изделий из рыбной котлетной массы. Требования к качеству. Правила порционирования (комплектации).	2	
	<b>Практические занятия № 5</b>			
	17	Работа с рецептурами блюд из рыбной котлетной массы. Составление ТСП и ТК простых и основных блюд из рыбы.	2	
	<b>Лабораторная работа № 7</b>			
	18 19 20	Приготовление блюд из рыбы. Оценка качества готовой продукции.	4	
	<b>Тема 5.2</b> Технология приготовления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.	<b>Содержание учебных занятий</b>		
21 22		Роль мясных блюд в питании. Методы приготовления блюд из мяса. Общие правила и способы приготовления. Ассортимент. Подбор гарниров. Требования к качеству.	2	
23		Общие правила и способы приготовления блюд из мясной котлетной массы. Подбор гарниров. Требования к качеству.	2	
24 25		Приготовление блюд из рубленого мяса. Оценка качества готовой продукции.	2	
<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>6 (2+4)</b>		
<b>Тема 5.3</b> Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы и кролика.	26 27	Ассортимент блюд из птицы и кроликов. Способы тепловой обработки, используемые при приготовлении рубленых изделий из котлетной массы птицы и кроликов. Подбор гарниров. Требования к качеству.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09

	<b>Лабораторная работа № 8</b>			
	28	Приготовление котлет, биточков, фаршированных изделий из мяса и рубленой птицы. Оценка качества готовой продукции.	4	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	29			
<b>Модуль № 6. Технология приготовления простых и основных горячих и холодных напитков, мучных блюд и изделий, хлебобулочных изделий простой кулинарной обработки.</b>				
	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 6.1</b> Технология приготовления простых и основных горячих и холодных напитков.	30 31	Ассортимент простых и основных холодных и горячих напитков. Методы приготовления. Температура подачи. Варианты оформления. Органолептический способ контроля.	2	ПК 7.1-7.5, ОК 01-09
	<b>Содержание учебных занятий</b>		<b>6 (2+4)</b>	
<b>Тема 6.2</b> Технология приготовления мучных блюд и изделий, хлебобулочных изделий простой кулинарной обработки.	32 33	Этапы приготовления теста (пресного жидкого и кислого) и мучных блюд. Основные правила замеса жидкого пресного теста и приготовление блинчиков. Основные правила замеса дрожжевого теста и приготовление блинов, оладий. Способы подготовки сырья для приготовления мучных блюд. Приготовление фаршей и начинок. Правила порционирования (комплектации) мучных блюд и изделий простой кулинарной обработки.	2	ПК 7.1-7.6, ОК 01-09
	<b>Лабораторная работа № 9</b>			
	34 35	Приготовление блюд и изделий из пресного жидкого теста и дрожжевого теста. Оценка качества готовой продукции. Технология приготовления простых холодных и горячих напитков.	4	ПК 7.1-7.6, ОК 01-09
<b>ИТОГО</b>			38	
<b>Форма контроля</b>		<b>Диф.зачёт, Экзамен квалификационный</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»**

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

- Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, наглядные пособия, бланковая документация, нормативно-законодательные документы, учебно-методическая документация; техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

- Мастерская «Учебный кулинарный цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.1.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Оборудование Учебного кулинарного цеха и его рабочих мест:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья),
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;

- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.1.3 примерной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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 [Текст]: учеб. / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 256 с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6444-4

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст]: учеб. /И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] /авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: Арий, 2014. - 680 с.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

6. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - дополнение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
9. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
11. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
12. №2300-1 Закон РФ 07.02.1992 «О защите прав потребителей»;
13. №52-ФЗ Федеральный закон от 12.09.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
14. №29-ФЗ Федеральный закон от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
15. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
16. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ № 1515 от 21.09.2020;
17. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
18. №89-ФЗ Федеральный закон от 24.06.1998 «Об отходах производства и потребления»;
19. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>
2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова.

— Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437132>

3. 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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>

4. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437766>

5. ЛифицИ.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. — М.: Юрайт, 2017, 314 с.

6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования /О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> ).

8. Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.

9. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445605>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Оцениваемые знания, умения, действия	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p><b>Умения:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>Знания:</b> -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>	<p>1. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> <li>- тестирования,</li> <li>- составления ТК и ТС производства.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, экзамен</p> <p><b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>

<p>ПК 7.2. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p>	<p><b>Умения:</b> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p><b>Знания:</b> - требований охраны труда, пожарной безопасности,</p>	<p>3. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов. 4. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 5. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. 6. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 7. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 8. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:  - практических и лабораторных работ;  - заданий по аудиторной самостоятельной работе.  - тестирования,  - составления ТК и ТС производства.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, экзамен</p> <p><b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>

	<p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>домашней птицы</p> <p>9. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.</p> <p>10. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</p> <p>Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.</p>	
<p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила</li> </ul>	<p>1. Правильная подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>2. Правильный выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> <li>- тестирования,</li> </ul>

	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Знания:</b>  - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  - ассортимента, рецептуры, требований к качеству,</p>	<p>приготовления, творческого оформления, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  3. Правильная упаковка, складирование неиспользованных продуктов;  4. Правильное порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой горячей продукции;  5. Правильное ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>- составления ТК и ТС производства.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, экзамен</p> <p><b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
--	---	--	---

	<p>условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
<p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и</p>	<p>1. Правильная подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>2. Правильный выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических и лабораторных работ;</p> <p>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</p> <p>- тестирования,</p> <p>- составления ТК и ТС производства.</p>

	<p>применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Знания:</b>  - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимента, рецептур, требований к качеству,</p>	<p>3. Правильная упаковка, складирование неиспользованных продуктов;  4. Правильное порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой холодной продукции;  Правильное ведение расчетов с потребителями.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, экзамен</p> <p><b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
--	---	--	--

	<p>условия и сроки хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- правил и способов сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>		
<p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом</p>	<p>1. Правильная подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>2. Правильный выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов при приготовлении, творческом</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических и лабораторных работ;</p> <p>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</p> <p>- тестирования,</p>

	<p>инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Знания:</b>  - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>	<p>оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3. Правильная упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>4. Правильное порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>5. Правильное ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>- составления ТК и ТС производства.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, экзамен</p> <p><b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
--	--	--	---

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>- ассортимента, требований к качеству, условиям и срокам хранения, рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>- правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>		
<p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое</p>	<p>1. Правильная подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических и лабораторных работ;</p>

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>2. Правильный выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>3. Соблюдение технологии приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>4. Правильная подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>5. Соблюдение технологии приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>6. Правильность порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p>	<p>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</p> <p>- тестирования,</p> <p>- составления ТК и ТС производства.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, экзамен</p> <p><b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
--	--	--	---

	<p>питания;</p> <p>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>- правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов</p>		
--	--	--	--

	промышленного производства;  - способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
--	---	--	--

Н  
а  
основ  
ании  
резул  
ьтато

в квалификационного экзамена по рабочей профессии Повар в соответствии с общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифными разрядами присваивается рабочая профессия 16675 Повар 3 разряда.



	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 66 - 29- 24	Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

Рег. № 66

Экз. № 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ  
12901 «КОНДИТЕР»  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование документа	Версия № 8
Рабочая программа	Введено с «01» сентября 2024 г.
РП 66- - 29 -24	Рекомендована к применению в учебном процессе методическим советом НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ РП 66 - 29- 24	Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер» является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828) .

- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44898).

Организация-разработчик – ГБПОУ РО «НКПТиУ».

**Разработчик:**

Абраменко Е.Г., Быковская Ю.Н.,– преподаватели ГБПОУ РО «НКПТиУ».

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
  - 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
  - 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
  - 2.1. Структура профессионального модуля
  - 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
  - 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационное обеспечение обучения.
    - 3.2.1. Печатные издания. Основные источники
    - 3.2.2. Дополнительные источники
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ «выполнение работ по профессии 12901 Кондитер»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 8.1.	Осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 8.3.	Осуществлять подготовку теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
ПК 8.4.	Осуществлять изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК 8.1 Осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Иметь практический опыт:	- подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 8.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Иметь практический опыт:	- Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями.

	<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
	<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul>
<p>ПК 8.3 Осуществлять Подготовку теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и</p>	<p>Иметь практический опыт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul>

шоколадной продукции по заданию кондитера;		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</li> <li>- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</li> <li>- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условия к их хранению;</li> <li>- Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- Методы минимизации отходов сырья, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> </ul>
ПК 8.4 Осуществлять изготовление кондитерской и	Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>

шоколадной продукции по заданию кондитера.		<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления, подготовки к реализации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- порционирования (комплектования), эстетичной упаковке продукции на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
	Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</li> <li>- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</li> <li>- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</li> </ul>
	Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- Методы минимизации отходов сырья, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> </ul>
--	--	---

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего - **287** часов

в том числе в форме практической подготовки – **176** часов

Из них на освоение МДК.08.01 – **107** часа,

в том числе самостоятельная работа - **5** часов

практики, в том числе

учебная - **72** часа

производственная – **90** часов

Промежуточная аттестация в форме – ЭК -18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер»

Код профессиональной компетенции	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем профессионального модуля в ак. часах					Практика	
			Всего, часов	Обучение по МДК				Учебная, часов	Производственная, часов
				В том числе					
1	2	3	4	лаб. работы и практич. занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	самостоят. работа	промежут. аттестация	9	10
ПК 8.1- 8.4, ОК 01-07, 08-11	<b>МДК 08.01</b> Технологические процессы приготовления кондитерской продукции и её отпуск.	<b>107</b>	102	50		5			
ПК 8.1- 8.4, ОК 01-07, 08-11	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>72</b>						72	
ПК 8.1- 8.4, ОК 01-07, 08-11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>90</b>							108
	КЭ	<b>18</b>					18		
<b>Всего:</b>		<b>287</b>	102	50		5	18	72	108

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

### ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Количество часов	
<b>2 курс 4 семестр</b>			
<b>РАЗДЕЛ 2 Выполнение работ по профессии Кондитер</b>			
<b>МДК 08.01</b>			
Технологические процессы приготовления кондитерской продукции и её отпуск			
<b>Модуль № 1</b> <b>Организация процессов приготовления кондитерской продукции различного ассортимента.</b>		<b>52 (30+4+18)</b>	
	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>26+4+18</b>	
1.	Ознакомление с профессией. Требования, предъявляемые к кондитеру. Должностные инструкции. Производственная санитария. Правила личной гигиены. Техника безопасности на рабочем месте. Соблюдение противопожарных норм. Оказание доврачебной первой медицинской помощи при несчастных случаях на производстве. Подготовка кондитерского сырья к производству.	4	ОК 1-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.
2.		2	
3.	Технология приготовления фаршей и начинок.	6	
4.		6	
5.	Технология приготовления дрожжевого теста. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста.	6	
6.		6	
7.		6	
8.			

9. 10	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	4	
11 12	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.	4	
13	Инновационные технологии приготовления кондитерской продукции различного ассортимента.	2	
	<b>Практические занятия 1-2</b>	<b>4</b>	
14	Оптимизация и расчёт рецептур на изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.
15	Составление ТК и ТСП на изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста.	2	
	<b>Лабораторные занятия 1-3:</b>	<b>18</b>	
16 17 18	Лабораторная работа № 1 Приготовление бездрожжевого теста различных видов	6	ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.
19 20 21	Лабораторная работа № 2 Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом. Подготовка к реализации	6	
22 23 24	Лабораторная работа № 3 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого сдобного теста опарным способом.	6	
	<b>Содержание учебных занятий</b>		
25	Отпуск готовой продукции. Способы декорирования.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1. Работа с конспектом занятий, дополнительной литературой, периодической печатью, сетью интернет. 2. Подготовка сообщений, докладов, рефератов, презентаций. 3. Составление ТТК и ТС.	5	ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.
	<b>Учебная практика по профессии Кондитер 3 семестр</b>	<b>72</b>	
	1. Инструктаж по ТБ, ПБ и ЭБ на производстве. Ознакомление с работой предприятия, НТД. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования,		ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2.

	<p>инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Технология приготовления фаршей и начинок.</p> <p>4. Технология приготовления дрожжевого теста. Разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста.</p> <p>5. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.</p> <p>6. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.</p> <p>7. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.</p> <p>8. Технология приготовления вафельного, пряничного, песочного теста и изделий из него.</p> <p>9. Технология приготовления кексов, бисквитного и заварного теста изделий из него.</p> <p>10. Отделочные полуфабрикаты. Украшения из крема. Основные процессы отделки выпеченных полуфабрикатов.</p> <p>11. Различные виды украшения из шоколада. Современные технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>12. Оформление отчёта, защита.</p> <p>Форма контроля: диф.зачёт</p>		<p>ПК 8.3. ПК 8.4.</p>
	<p><b>Производственная практика по профессии Кондитер (4 семестр)</b> <b>Виды работ:</b></p>	<p>36</p>	<p>ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.</p>

	<p>1. Инструктаж по ТБ, ЭБ, ПБ. Знакомство с предприятием. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>3. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Оформление отчёта, защита.</p> <p>Форма контроля: зачёт</p>		
	<b>3 курс</b>		

		<b>5 семестр</b>		
		<b>Модуль 2. Приготовление и подготовка к реализации кондитерской продукции различного ассортимента</b>		
		<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>50 (22+10+18)</b>	
	<b>1</b>	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.
	<b>2</b>	Технология приготовления вафельного, пряничного, песочного теста и изделий из него.	2	
	<b>3</b>	Технология приготовления кексов, бисквитного и заварного теста изделий из него.	2	
	<b>4</b>	Отделочные полуфабрикаты. Украшения из крема.	2	
	<b>5</b>	Технология приготовления мастики и марципана.	2	
	<b>6</b>	Основные процессы отделки выпеченных полуфабрикатов	2	
	<b>7</b>	Технология приготовления слоеного, воздушного, миндального теста и изделий из него	2	
	<b>8</b>	Различные виды украшения. Современные технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий.	2	
	<b>9</b>	Технология приготовления песочных пирожных. Технология приготовления слоеных и заварных пирожных.	2	
	<b>10</b>	Технология приготовления бисквитных и крошковых десертных пирожных. Технология приготовления рулетов.	2	
	<b>11</b>	Технология приготовления различных видов тортов	2	
		<b>Практические занятия 3,4,5:</b>	<b>10</b>	
	<b>12</b> <b>13</b>	Оптимизация и расчёт рецептур на выпеченные и отделочные полуфабрикаты, мучные и сахаристые кондитерские изделия.	4	ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.
	<b>14</b> <b>15</b>	Составление ТК и ТСП на выпеченные и отделочные полуфабрикаты, мучные и сахаристые кондитерские изделия.	4	
	<b>16</b>	Отработка элементов украшения мучных кондитерских изделий	2	
		<b>Лабораторные занятия 4,5,6:</b>	<b>18</b>	
	<b>17</b> <b>18</b> <b>19</b>	Лабораторная работа №1 Приготовление отделочных полуфабрикатов и сахаристых кондитерских изделий.	6	ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2.

<p>20 21 22</p>	<p>Лабораторная работа №2 Приготовление пирожных, вафель, печенья различного ассортимента. Подготовка к реализации.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 8.3. ПК 8.4.</p>
<p>23 24 25</p>	<p>Лабораторная работа №3 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов различного ассортимента. Подготовка к реализации.</p>	<p>6</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p>4. Работа с конспектом занятий, дополнительной литературой, периодической печатью, сетью интернет. 5. Подготовка сообщений, докладов, рефератов, презентаций. 1. Составление ТТК и ТС.</p>	<p>1</p>	
	<p style="text-align: center;"><b>Производственная практика (5 семестр):</b></p> <p><b>Виды работ:</b> 1. Инструктаж по ТБ, ЭБ, ПБ. Знакомство с предприятием. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 2. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация 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. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению <u>сдобного пресного теста</u> и изделий из него в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению <u>вафельного, пряничного, песочного теста</u> и изделий из него в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p>	<p><b>54</b> 48</p> <p>---</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>ОК 01-ОК 09 ПК 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ПК 8.4.</p>

	<p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению <u>кексов, бисквитного и заварного теста</u> и изделий из него в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <p>6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению <u>слоеного, воздушного, миндального теста</u> и изделий из него в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <p>7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению <u>различных видов украшений</u> из шоколада. Современные технологии.</p> <p>8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению <u>песочных пирожных, слоеных и заварных пирожных</u> в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <p>9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов. Украшения из крема, мастики, марципана в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха. Оформление отчёта, защита.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	
ИТОГО		287	
Форма контроля		Экзамен квалификационны й	18 часов

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### профессионального модуля ПМ 08 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер»

##### 3.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, наглядные пособия, бланковая документация, нормативно-законодательные документы, учебно-методическая документация; техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором.

- Мастерская «Учебный кулинарный цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело.

Оборудование **Учебного кондитерского цеха** и его рабочих мест:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка

- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 примерной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе:

#### **3.2.1. Печатные издания**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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 [Текст]: учеб. / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 256 с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6444-4

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст]: учеб. /И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] /авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.: Арий, 2014. - 680 с.

5. 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].

6. 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].

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

17. 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

18. 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

19. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437132>

3. 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, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>

4. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437766>

5. ЛифицИ.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт, 2017, 314 с.

6. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> ).

8. Поварское и кондитерское дело [Электронный ресурс]: электронное учебное издание. - М.: ООО Корпорация "Диполь", 2018.

9. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445605>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**  
**Профессионального Модуля Пм 08 «Выполнение Работ по профессии 12901 «Кондитер»**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Оцениваемые знания, умения, действия	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 8.1.  Осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p><b>Умения:</b>  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>Знания:</b>  -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  -видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>	<p>1. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов.  2. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> <li>- сообщений и презентаций по темам;</li> <li>- профессиональных задач;</li> <li>- ситуационных задач;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  диф.зачёт,  <b>итоговая аттестация: КЭ</b></p>
<p>ПК 8.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к</p>	<p><b>Умения:</b>  - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно</p>	<p>1. Правильная подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  оценка в процессе выполнения:</p>

<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильный выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>2. Соблюдение технологи приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> </ol> <p>Правильность подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> <li>- сообщений и презентаций по темам;</li> <li>- профессиональных задач;</li> <li>- ситуационных задач;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, <b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
---	--	--	--

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul>		
<p>ПК 8.3 Осуществлять подготовку теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>	<p>1. ; Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> <li>- тестирования,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> </ul>

	<p>- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>- Нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания</p> <p>- Требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p>	<p>- составления ТК и ТС производства.</p> <p>Промежуточная аттестация: диф.зачёт</p> <p>Итоговая аттестация: КЭ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>2. Правильность выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>3. Правильность приготовления, подготовки к реализации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>4. Правильность порционирования (комплектования), эстетичной упаковки продукции на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</li> <li>5. ведение расчетов с потребителями.</li> </ol>	<p>- сообщений и презентаций по темам;</p> <p>- профессиональных задач;</p> <p>- ситуационных задач;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> диф.зачёт, <b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Методов минимизации отходов сырья, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</li> <li>- Требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> </ul>		
ПК	8.4	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</li> <li>- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную</li> </ul>	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> </ul> <p>- тестирования, - составления ТК и ТС производства.</p> <p>Промежуточная аттестация: диф.зачёт</p> <p>Итоговая аттестация: КЭ</p> <p>Правильная подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Правильность выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> <li>- сообщений и презентаций по темам;</li> <li>- профессиональных задач;</li> <li>- ситуационных задач;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> диф.зачёт, <b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>

	<p>продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</li> <li>- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания</li> <li>- Технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении</li> </ul>	<p>Правильность приготовления, подготовки к реализации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Правильность порционирования (комплектования), эстетичной упаковки продукции на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведение расчетов с потребителями.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> <li>- тестирования,</li> <li>- составления ТК и ТС производства.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: диф.зачёт</p> <p>Итоговая аттестация: КЭ</p>	
--	---	---	--

	<p>кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</li> <li>- Методов минимизации отходов сырья, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</li> <li>- Пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Правил и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</li> <li>- Принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- Требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> </ul>		
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности</p>		<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических и лабораторных работ;</li> </ul>

<p>применительно к различным контекстам</p>		<p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.  - сообщений и презентаций по темам;  - профессиональных задач;  - ситуационных задач;  <b>Промежуточная аттестация:</b>  рейтинг., диф.зачёт,  <b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;</p>	<p>Текущий контроль:  оценка в процессе выполнения:  - практических и лабораторных работ;  - заданий по аудиторной самостоятельной работе.  - сообщений и презентаций по темам;  - профессиональных задач;  - ситуационных задач;  Промежуточная аттестация:  рейтинг., диф.зачёт,  итоговая аттестация: КЭ</p>

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>		<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных работ; - заданий по аудиторной самостоятельной работе. - сообщений и презентаций по темам; - профессиональных задач; - ситуационных задач; <b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, <b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>		<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных работ; - заданий по аудиторной самостоятельной работе.  - сообщений и презентаций по темам; - профессиональных задач; - ситуационных задач; <b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, <b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>		<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных работ; - заданий по аудиторной самостоятельной работе. - сообщений и презентаций по темам; - профессиональных задач; - ситуационных задач; <b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, <b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>понимание значимости своей профессии</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>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка в процессе выполнения: - практических и лабораторных работ;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по аудиторной самостоятельной работе.</li> <li>- сообщений и презентаций по темам;</li> <li>- профессиональных задач;</li> <li>- ситуационных задач;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> рейтинг., диф.зачёт, <b>итоговая аттестация:</b> КЭ</p>
--	--	--	--

На основании результатов квалификационного экзамена по рабочим профессиям Повар, Кондитер в соответствии с общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифными разрядами присваивается рабочая профессия 12901 Кондитер 3 разряда.